

- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA NORTE 2018

DOCa Rioja

Puro origen

Singular viñedo que recibe de manera directa los vientos del norte y que se asienta sobre un terreno donde la roca madre de piedra caliza se encuentra tan solo a 50 centímetros de la superficie. Estas dos características, junto a la altitud (720 metros), confieren a Pujanza Norte una notable frescura y acidez que se mantiene añada tras añada debido a la consistencia del viñedo. Un vino potente y maduro. Con identidad, muy expresivo y difícil de olvidar.

VARIETAL: Tempranillo.

VINIFICACIÓN: Fermentación espontánea con ligeros remontados diarios.

CRIANZA: 12 meses en roble francés y 12 meses en depósito de hormigón.

ASPECTO: intenso color rojo cereza con irisaciones violeta. Limpio y brillante.

NARIZ: frutas rojas y negras muy nítidas acompañadas de toques minerales, influencia de los suelos calizos de los que procede.

BOCA: potente y amplio en boca, con taninos firmes, pero no agresivos. Vivo, pero al mismo tiempo con un gran equilibrio entre cuerpo, acidez y alcohol. Postgusto frutal, muy expresivo, persistente.

Premios:

The Wine Advocate: 96 Tim Atkin: 97 “Wine of the Year”

James Suckling: 93 Guía Proensa: 99 Guía Gourmets: 97

Finca de origen: Norte

Viñedo localizado a 720 m de altitud, probablemente uno de los viñedos más altos de la D.O. Presenta terreno arcilloso calcáreo asentado sobre losa de piedra caliza (50 cm. de profundidad) con 2,7 has. de extensión.

LOCALIDAD: Laguardia, DOCa. Rioja.



Ctra. Elvillar, s/n 01300 Laguardia - (Álava) - España - T: +34 945 600 548 - info@bodegaspujanza.com

www.bodegaspujanza.com