

- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA 2020

DOCa Rioja

Frescura y tipicidad

Pujanza es un vino franco y directo. Una Tempranillo que representa y marca la zona de Laguardia con su frescura y tipicidad. Es el único de los vinos de Pujanza que procede de varios viñedos, divididos en 23 parcelas, que nos permiten variar cada año el coupage final en función de las particularidades de la añada. Es el vino perfecto para comenzar a conocer y disfrutar los vinos de Bodegas y Viñedos Pujanza.

VARIETAL: Tempranillo.

VINIFICACIÓN: maceración pre-fermentativa durante cinco días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable entre 24 y 26º C con remontados diarios. La fermentación maloláctica se realiza en los mismos depósitos.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés de 225 L.

ASPECTO: rojo picota, limpio y brillante.

NARIZ: en nariz se muestra joven, vivo y muy varietal. Es una Tempranillo de libro de Rioja Alavesa., predominando las frutas rojas acompañadas de recuerdos florales y ligeros tostados muy sutiles.

BOCA: en boca Pujanza es potente y expresivo. Presenta buen volumen y una acidez que lo mantiene fresco y atractivo. Tanino fino y amable.

Premios:

The Wine Advocate: 92 Tim Atkin: 92 James Suckling: 90

Guía Proensa: 93 Guía Peñín: 91 Guía Gourmets: 91

Fincas de origen

Pujanza es el único de los vinos de Bodegas y Viñedos Pujanza que se elabora a partir de varios viñedos, todos ellos en la localidad de Laguardia. Situados a una altitud entre 450 y 600 m. sobre el nivel del mar, estos viñedos están divididos en 23 parcelas. Terreno arcillo calcáreo.

LOCALIDAD: Laguardia, DOCa. Rioja.

