

# PUJANZA LA PAUL

2018

## ficha técnica

Vinho: Tinto

Produtor: Pujanza

País: Espanha

Região: Rioja

Safra: 2018

Castas: Tempranillo (100%)

Teor alcoólico: 13,2%



## Tasting

- VISUAL:** cor rubi intenso com reflexos violáceos.
- OLFATIVO:** caráter frutado com destaque para frutas maduras elegantes, toque mineral e madeira bem integrada.
- GUSTATIVO:** opulento, redondo e amplo em boca, possui ótimo equilíbrio e frescor. termina com retrogosto frutado, expressivo e persistente.
- HARMONIZAÇÃO:** combina com carnes vermelhas como filés de cortes mais altos, queijos Maduros e massas com molhos mais intensos à base de tomate.
- TEMP. DE SERVIÇO:** 16°C - 18°C

## Vinificação & amadurecimento

A fruta provém do vinhedo de apenas 1,8 hectare que dá nome ao vinho. Localizado a 610 metros de altitude e exposição leste. Colheita manual com seleção exaustiva no campo. Fermentação espontânea com suaves remontagens diários. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 20% novas, seguido de 8 meses em tanques de concreto.

## Reconhecimento

- ✓ 96 pontos Tim Atkin
- ✓ 93+ pontos Robert Parker
- ✓ 91 pontos James Suckling
- ✓ Melhores tintos do ano e melhores vinícolas da Rioja categoria First Growth - Rioja Special Report Tim Atkin 2021