

PUJANZA NORTE

ficha técnica

Vinho: Tinto
Produtor: Pujanza
País: Espanha
Região: Rioja
Safrá: 2018
Castas: Tempranillo (100%)
Teor alcoólico: 14,2%

2018



Tasting

- VISUAL:** cor rubi intenso com reflexos violácios.
- OLFATIVO:** frutas vermelhas e pretas muito precisas, acompanhadas de toques minerais, influência dos solos calcários, e notas tostadas.
- GUSTATIVO:** poderoso e volumoso, com taninos firmes mas não agressivos. vivo, com um grande equilíbrio entre corpo e acidez. final frutado e muito expressivo.
- HARMONIZAÇÃO:** acompanha diversos tipos de carne, especialmente as mais gordas como costela. combina com queijos maduros e risoto de rabada com queijo parmesão.
- TEMP. DE SERVIÇO:** 16°C - 18°C

Vinificação & amadurecimento

Este vinhedo recebe os ventos do norte e fica em um solo rico em calcário, que somados a altitude de 720 metros, conferem ao pujanza norte um notável frescor. Fermentação espontânea com remontagens diárias. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de mais 12 meses em tanques de concreto.

Reconhe cimento

- ✓ 97 pontos Tim Atkin
- ✓ 96 pontos Robert Parker
- ✓ 93 pontos James Suckling
- ✓ Melhores tintos do ano e melhores vinícolas de rioja categoria First Growth - Rioja special report Tim Atkin 2021

