

PUJANZA CISMA

ficha técnica

Vinho: Tinto

Produtor: Pujanza

País: Espanha

Região: Rioja

Safra: 2018

Castas: Tempranillo (100%)

Teor alcoólico: 14,5%

2018



Tasting

- VISUAL:** rubi profundo e brilhante.
- OLFATIVO:** complexo e sutil, apresenta grande equilíbrio e concentração de aromas. a fruta parece mais madura do que nos demais vinhos da pujanza. notas de cereja, lavanda e sândalo.
- GUSTATIVO:** elegante, equilibrado e saboroso, com ótima acidez, totalmente necessária para a sua guarda em garrafa.
- HARMONIZAÇÃO:** ideal para carnes assadas e guisados. combina com queijos de longa maturação e risotos como o de funghi.
- TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16°C - 18°C

Vinificação & amadurecimento

As uvas provêm de um vinhedo de apenas 0,8 hectare a 600 metros de altitude plantado em 1920. É fermentado em barris de carvalho francês de 1.700 litros com estagio de 22 meses em barricas de carvalho francês de 250 e 500 litros.

Reconhe cimento

- ✓ 95 pontos Robert Parker
- ✓ 95 pontos Tim Atkin
- ✓ 93 pontos James Suckling
- ✓ Melhores vinícolas de Rioja categoria First Growth - Rioja Special Report Tim Atkin 2022

