

- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA HADO 2017

DOCa Rioja

Frescura y tipicidad

Pujanza Hado 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 Pujanza.

VARIEDAD: 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 y vivo, predominando las frutas rojas características de la Tempranillo de la zona, acompañadas de recuerdos florales y ligeros tostados muy sutiles.

BOCA: en boca Hado es potente y expresivo. Presenta una acidez que lo mantiene fresco y atractivo y un tanino pulido y amable.

Premios:

The Wine Advocate: 91 James Suckling: 91
Tim Atkin: 92 Guía Proensa: 92 Guía Peñín: 91

Fincas de origen

Pujanza Hado es el único de los vinos de 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.

