

- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA NORTE 2017

DOCa Rioja

Puro origen

Singular viñedo que recibe de manera directa los vientos del norte y que se asienta sobre un terreno donde la roca madre de piedra caliza se encuentra tan solo a 50 centímetros de la superficie. Estas dos características, junto a la altitud (720 metros), confieren a Pujanza Norte una notable frescura y acidez que se mantiene añada tras añada debido a la consistencia del viñedo. Un vino potente y maduro. Con identidad, muy expresivo y difícil de olvidar.

VARIEDAD: Tempranillo.

VINIFICACIÓN: Fermentación espontánea con ligeros remontados diarios.

CRIANZA: 12 meses en roble francés y 12 meses en depósito de hormigón.

ASPECTO: intenso color rojo cereza con irisaciones violeta. Limpio y brillante.

NARIZ: el carácter frutal es en Pujanza Norte más sutil, con presencia de frutos silvestres, especias y una madera muy bien integrada. Su mineralidad muestra la influencia de los suelos calizos de los que procede.

BOCA: potente y amplio en boca, con taninos firmes, pero no agresivos. Vivo, pero al mismo tiempo con un gran equilibrio entre cuerpo, acidez y alcohol. Postgusto frutal, muy expresivo, persistente.

Premios:

The Wine Advocate: 95 James Suckling: -

Tim Atkin: 96 "Wine of the Year" Guía Proensa: -

Guía Peñín: -

Finca de origen: Norte

Viñedo localizado a 720 m de altitud, probablemente uno de los viñedos más altos de la D.O. Presenta terreno arcilloso calcáreo asentado sobre losa de piedra caliza (50 cm. de profundidad) con 2,7 has. de extensión.

LOCALIDAD: Laguardia, DOCa. Rioja.

