

- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA VALDEPOLEO 2018

DOCa Rioja

Doble carácter

Finca Valdepoleo es uno de los viñedos más emblemáticos de Bodegas y Viñedos Pujanza. El vino que de él procede es un ejemplo claro de la naturaleza de la zona, pero pasando por ese tamiz personal de Carlos San Pedro. De ese doble carácter surge un vino vibrante y fresco, muy sutil y en completa armonía. Procede de un viñedo dividido en siete parcelas que se trabajan por separado desde la vendimia hasta el final de la crianza en barrica. Es entonces cuando, a través de catas a ciegas, se decide el porcentaje de cada parcela que entrará en el coupage final. De ahí su complejidad.

VARIEDAD: Tempranillo.

VINIFICACIÓN: la fermentación se realizó en pequeños depósitos de acero inoxidable diferenciados por tipo de suelo. La fermentación maloláctica tuvo lugar en los mismos depósitos.

CRIANZA: 12 meses en roble francés de 225 L.

ASPECTO: rojo cereza apicotado, limpio, brillante.

NARIZ: se muestra atractivo y muy sugerente. Aromas profundos y cálidos, fundamentalmente de frutas negras con recuerdos florales. Fresco y complejo.

BOCA: delicadeza, complejidad, con una entrada muy redonda. Armonioso, presenta buen volumen y nervio, taninos pulidos y sin aristas. Muy equilibrado.

Premios:

The Wine Advocate: 94+ Tim Atkin: 95 “Wines of the year”

James Suckling: 93 Guía Proensa: 96 Guía Gourmets: 93

Finca de origen: Valdepoleo

Es uno de los viñedos más emblemáticos en Pujanza. Un viñedo en el que cada año se realiza un preciso trabajo de parcelación siguiendo criterios orográficos. En la añada 2011 llegó el momento de lanzar su propio vino, con nombre y apellidos, Pujanza Finca Valdepoleo, un vino de producción limitada, que buscamos sea único e irreplicable en cada una de sus añadas. Valdepoleo cuenta con una extensión de 17,5 has y su altitud media es de 630 m. Su suelo es arcillo calcáreo.

LOCALIDAD: Laguardia, DOCa. Rioja.

