

- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA CISMA 2014

DOCa Rioja

Un sorbo a la historia

Limitada producción de un vino procedente de un viñedo casi centenario y a gran altitud. A pesar del ya de por sí pobre rendimiento del viñedo, durante el ciclo vegetativo se eliminan los racimos superfluos para una mayor concentración en cada uva. Vendimia manual, selección grano a grano, elaboración refinada... Es complejo y maduro. Equilibrado y elegante. Tiene todo lo que se merece un gran vino para entrar en la historia.

VARIEDAD: Tempranillo.

VINIFICACIÓN: la elaboración se produce en depósito de madera de roble francés de 1.700 Kg. con uva despalillada.

CRIANZA: 22 meses en roble francés.

ASPECTO: intenso color rojo cereza apicotado, limpio, brillante

NARIZ: complejo y sutil en nariz, gran equilibrio y concentración de aromas. La fruta se muestra más madura que en el resto de vinos de Pujanza ante los que presenta un carácter mucho más mediterráneo por la situación del viñedo en un pequeño valle.

BOCA: en boca es largo, equilibrado y sabroso, con una buena acidez totalmente necesaria para su guarda en botella. Elegante.

Premios:

The Wine Advocate: 94 James Suckling: 96 Wine of the year

Guía Proensa: 99 Guía Peñín: 95

Finca La Valcabada

Viñedo plantado en 1920, procedente de la familia de Carlos San Pedro, con una extensión de 0,8 hectáreas y 600 metros de altitud. Se encuentra en un pequeño valle, rodeado de pequeñas colinas. El viñedo cuenta con un microclima particular que le hace tener el carácter más Mediterráneo de la bodega. Es el origen de Cisma, vino de limitada producción.

ORIGEN: viñedo propio de pie franco plantado en 1925. Suelo arcilloso y profundo. 0,8 has de extensión y 600 m de altitud.

LOCALIDAD: Laguardia, DOCa. Rioja.

