

- EST. 1998 -

# PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA

**HADO**

2015

DOCa Rioja

*Un vino irrepetible*

Hado es el único de los vinos de Carlos San Pedro que procede de varios viñedos en propiedad. Las condiciones particulares de cada añada recomendarán la utilización de uvas de una parcela u otra, lo que le convierte en especial, irrepetible y único año tras año. Representa, eso sí, toda la frescura y tipicidad del Tempranillo de la zona de Laguardia. Viene marcado por la singularidad de cada añada, pero es de aromas frescos y florales. Su color es rojo brillante y su sabor amable, pero potente.

**VARIEDAD:** Tempranillo.

**VINIFICACIÓN:** maceración pre-fermentativa durante cinco días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable entre 24 y 26° C con remontados diarios. La fermentación maloláctica se realiza en los mismos depósitos.

**CRIANZA:** 12 meses en roble francés.

**ASPECTO:** rojo picota, limpio y brillante.

**NARIZ:** sus aromas representan a la variedad Tempranillo de la zona y muestran un carácter frutal con recuerdos florales, además de un ligero toque tostado propio de una crianza muy sutil.

**BOCA:** en boca es amable, jugoso y potente.

*Premios:*

**The Wine Advocate: 91 James Suckling: 91 Tim Atkin: 92**  
**Guía Proensa: 91 Guía Peñín: 90**

*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.

**ORIGEN:** viñedos propios con una altitud mínima de 600 m. Terreno arcillo calcáreo.

**LOCALIDAD:** Laguardia, DOCa. Rioja.

