

- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA LA PAUL 2017

DOCa Rioja

Esencia y personalidad

Última incorporación a la familia Pujanza. La base de este vino está en la finca que lleva el mismo nombre, La Paul, situada en una ladera orientada al este en las faldas del pueblo de Laguardia. Este viñedo destacó desde su adquisición por su esencia y personalidad.

VARIEDAD: Tempranillo.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN: vendimia manual con exhaustiva selección en campo. Fermentación espontánea con ligeros remontados diarios.

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

ASPECTO: intenso color picota con irisaciones violeta. Limpio y brillante.

NARIZ: es un vino sugestivo en nariz, donde destaca su carácter frutal, fundamentalmente elegantes frutas maduras, acompañadas de toques minerales y una madera muy bien integrada.

BOCA: opulento y amplio en boca, redondo, presenta buen equilibrio y frescura. Postgusto frutal, muy expresivo, persistente.

Premios:

Robert Parker: 91 James Suckling: 92 Tim Atkin: 94
Guía Proensa: 99 Guía Peñín: 93 Guía Gourmets: 95

Finca de origen: La Paul

Viñedo localizado a 610 m de altitud. Su suelo es arcillo calcáreo y pedregoso. Plantación este-oeste en ladera. Con exposición este, recibe el sol de la mañana.

LOCALIDAD: Laguardia, DOCa. Rioja.

