

- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PUJANZA CISMA

DOCa Rioja

Un sorbo a la historia

Vino de limitada producción, procede de un viñedo histórico y centenario, un lugar que invita a soñar y nos transporta directamente al pasado. Sus ancianas vides nos hacen evocar las manos que durante décadas han trabajado estos viñedos haciendo de nuestra tierra una zona de grandes vinos. Pujanza Cisma es un vino complejo y maduro. Equilibrado y elegante.



VARIEDAD: Tempranillo.

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

CRIANZA: 24 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 L.

ASPECTO: intenso color rojo cereza apicotado, limpio, brillante

NARIZ: complejo y sutil en nariz, presenta gran equilibrio y concentración de aromas. La fruta se muestra más madura que en el resto de los 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.

Finca de origen: La Valcabada

Viñedo centenario, procedente de la familia de Carlos San Pedro, con una extensión de 0,8 hectáreas y 600 metros de altitud. Suelo arcilloso y profundo. 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.

LOCALIDAD: Laguardia, DOCa. Rioja.