



Viña Pomal Blanco

Viña Pomal refleja en este vino la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta en la elaboración de vinos blancos de gran frescor y equilibrio. A los cien años de historia elaborando vinos de gran calidad y consolidado prestigio, se suma la inmejorable situación de un viñedo propio, en el municipio de Haro.

Vinificación

Viña Pomal Blanco se elabora a partir de las variedades tradicionales de la región: Viura y Malvasía. Tras el despalillado tiene lugar una breve maceración pelicular (6h) y su posterior prensado. El mosto flor fermenta en barricas de roble americano y roble francés (50/50) nuevas a una temperatura de 15-18 °C, permaneciendo en éstas 4 meses en contacto con sus lías. Ayudados por suaves batonages, el vino aumenta su complejidad y amplía su volumen en boca.

Viticultura

La finca situada en terrenos de aluvión del río Ebro y lindando con él, es una de las primeras de la Denominación de Origen cuando atravesamos el desfiladero de las “Conchas de Haro”. Esta zona, en el encuentro de las influencias atlánticas y mediterráneas, hace que la viña se encuentre en una zona límite de cultivo. Es aquí donde mejor se desarrollan la finura y expresión aromática de nuestras variedades. Suelo: Tierras de aluvión, profundas y frescas, con abundancia de cantos rodados que aseguran su maduración. Textura franco-limosa. Variedades: La Viura aporta la base de este vino, dándole peso y sutileza. La Malvasía, la chispa, ganando el vino en frescura y fragancia.

Características de la añada

La añada 2025 en Rioja se caracteriza por ser una de las más cortas del siglo, pero con una calidad excepcional.

El clima ha supuesto un reto para los viticultores, con lluvias torrenciales, pedrisco, heladas, ataques de mildiu y calor intenso que han afectado la producción. Todo esto ha dado lugar a rendimientos en los viñedos de Rioja Alta muy bajos, en un promedio de 3.500 kg/há. Llegado el mes de Septiembre, la vendimia 2025 transcurre con temperaturas medias constantes, no

muy altas sin precipitaciones reseñables, destacando las de finales de septiembre que sirvieron incluso para revivir las cepas, con temperaturas bajas nocturnas, moderadas las diurnas que permitieron la óptima evolución madurativa. También se destaca, cierta irregularidad madurativa dentro de un mismo viñedo con una vendimia más pausada en las variedades tintas debido a la concentración alcohólica ralentizada haciendo que la entrada diaria de uva se ralentizara e incluso nos hiciera estar varios días sin recibir uvas de forma intermitente.

Características sensoriales

Las tonalidades amarillo-pálidas con ribetes acerados nos introducen a la degustación de un vino fresco con aromas a piel de cítricos, manzanilla, hinojo y frutos de hueso enmarcados en la sutileza de los tostados de la barrica.

Amable y fresco en boca, transmite el balance de la fruta con ciertas notas de salinidad. Buena longitud y volumen aportan la finura de una zona única donde trabajamos estas cepas de blanco.

Maridaje

Armoniza perfectamente con platos como pescados y mariscos, pero también platos suaves como verduras, cremas y quesos.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:
70% Viura, 30% Malvasía

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2025

Consejos del enólogo

Se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, y ganará complejidad en botella durante unos años más. Temperatura óptima de servicio: 8-10° C.