

Viña
POMAL



Viña Pomal Selección 106 Reserva

Esta edición especial es el resultado de una selección de la enóloga de Bodegas Bilbaínas. 90% Tempranillo, 5% Garnacha y 5% Graciano, criado 20 meses en barricas de roble francés y americano. El diseño de la etiqueta ha recuperado el mismo color azul Bilbao, ciudad que da nombre a Bodegas Bilbaínas.

Vinificación

Una selección personal del enólogo entre los mejores vinos de Viña Pomal. Fermentación con levaduras autóctonas a 28°C-30 °C y una maceración total de 23 días. Hizo una crianza durante 20 meses en barricas de roble americano (85%) y roble francés (15%). Un tercio de las barricas son nuevas. En este tiempo, las trasiegas nos permiten ir limpiando por decantación natural el vino. Tras su paso por barrica el vino permaneció dos años en botella antes de salir al mercado.

Viticultura

La finca Viña Pomal está formada por 90 hectáreas de viñedo. Enclavados en el término municipal de Haro y a menos de 2 kilómetros de la bodega, se sitúan en uno de las zonas más bellas de la ciudad; a través de ellas podemos disfrutar del paso del río Ebro a través de las conchas de Haro. Se combinan en nuestra finca D.O.Ca. Rioja distintos ecosistemas en función de la variabilidad del suelo y de la exposición solar, lo que se traduce en un trabajo exhaustivo de selección de zonas homogéneas. La viticultura que se aplica surge de una mezcla entre la tradicional riojana y la de precisión, dando como resultado a una viticultura que apuesta por la innovación para proteger la naturaleza, siempre bajo los parámetros de obtener máxima calidad.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Fue calificada como EXCELENTE, por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA

Un invierno y una primavera extremadamente húmedos y fríos lograron que las plantas se recuperaran de la extremada sequía que venían padeciendo, aunque causaron un retraso en el ciclo de la vid. Si bien la humedad acumulada en el suelo favoreció una brotación buena y homogénea en los viñedos, una climatología más

atlántica que mediterránea nos obligó a extremar nuestro trabajo en el campo, que fue crucial para el correcto manejo de la producción.

A mediados de julio inició un ciclo de calor que se sostuvo durante 40 días, en los que se produjo una lenta maduración. A primeros de septiembre otra racha de lluvia aseguró el agua necesaria para completar la maduración, y a partir del 18 de septiembre el viento del norte y noches frescas apuntalaron la sanidad de la vendimia, que transcurrió en óptimas condiciones.

Características sensoriales

Aspecto: Cereza con ribete granate de intensidad media-alta.

Nariz: Notas especiadas a regaliz y frutas negras, flores de violeta e hinojo. Fondo mineral con notas de chocolates y maderas finas (cedro).

Boca: Expresivo y equilibrado. Bien estructurado, es elegante y largo.

Maridaje

Complemento perfecto de platos de cuchara, carnes a la brasa y quesos curados.

Periodo de consumo

Se encuentra en un momento perfecto para su consumo y se estima como el óptimo en sus diez primeros años de vida.



Guía Peñín
2016



Guía
Gourmets
2016



Guía
Gourmets
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
90% Tempranillo, 5% Garnacha y 5% Graciano

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,5% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

Un vino que se recomienda decantar en sus primeros años.