

Viña
POMAL



Wine Ad.
R.Parker
2015



Guía ABC
2016



The Wine
Spectator
2015

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
Reserva

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

Consejos del enólogo

Se recomienda su consumo desde
ahora hasta 2030.

Viña Pomal Reserva

Viña Pomal encarna la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta. Con cien años de historia elaborando vinos de gran calidad y consolidado prestigio, sumados a la inmejorable situación de un viñedo único en propiedad en el municipio de Haro.

Vinificación

Viña Pomal se caracteriza por una vinificación más bien tradicional: tras el despallado y estrujado, tiene lugar una maceración moderadamente larga y, tras las fermentaciones alcohólica y maloláctica, los vinos son trasegados y clarificados ligeramente para pasarlos a barricas. El vino pasa 18 meses en bodega de roble americano, un 20% nuevo. En este tiempo, se llevan a cabo 3 trasiegos para clarificar el vino de forma natural, evitando así la necesidad de tratamientos posteriores. Tras su paso por bodega, el vino permanecerá dos años en botella como mínimo 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 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:

La añada 2017 en Rioja, como en otras importantes denominaciones del mundo, ha estado marcada por una helada que tuvo lugar en primavera, después de un invierno especialmente seco. El inicio de la primavera, con temperaturas muy elevadas, favoreció una brotación adelantada en nuestras viñas de Haro. Esta helada, si bien se subsanó

gracias a un exhaustivo trabajo en el campo eliminando los brotes afectados, provocó una cosecha más escasa que en añadas anteriores,

A pesar de la brevedad del ciclo vegetativo, las uvas adquirieron rápidamente la graduación alcohólica y se mostraron excepcionalmente sanas durante toda la vendimia.

En resumen, esta vendimia nos ha ofrecido vinos cálidos, con graduaciones alcohólicas algo superiores y con una gran estructura y potencial de envejecimiento, además de un interesante aporte de fruta.

Características sensoriales

Aspecto: Picota intenso, con ribete rubí de marcada intensidad.

Nariz: Intenso y elegante. Notas florales y frutos rojos que se matizan con especias dulces (vainilla) y torrefactos.

Boca: Persistente con el equilibrio de los grandes Riojas.

Maridaje

Arroz, verduras, caza y carnes rojas acompañan perfectamente este vino.