

Viña
POMAL



Viña Pomal Crianza

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

Vinificación

Viña Pomal Crianza se caracteriza por una vinificación tradicional: tras el despalillado y estrujado, tiene lugar la fermentación alcohólica. La maceración total es de dos semanas, buscando una estructura de vinos suaves, agradables y con gran intensidad frutal.

Doce meses en barricas de roble americano (15% nuevas) nos aportan la complejidad y la madurez necesaria para completar la expresión de este vino.

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. Al trabajo de nuestros viñedos propios sumamos una exigente selección de uva de nuestros proveedores de Rioja Alta.

Características de la añada

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

Un año exigente en lo meteorológico, con granizo a finales de abril y temperaturas oscilantes en primavera y verano.

Los estados fenológico

del viñedo adelantaron y acortaron. La suavidad del invierno provocó un adelanto en la brotación. Las temperaturas más elevadas del verano adelantaron las fechas de maduración y de vendimia.

Las temperaturas acaecidas acompañadas de las precipitaciones registradas durante la primavera, principalmente en el mes de abril, permitieron a las plantas una buena brotación, con 8 días de adelanto con respecto a los datos históricos, llegando a la floración con un adelanto similar de 7 días.

En cuanto a la pluviometría, fue a lo esperado, ya que la cantidad de agua acumulada en la pasada campaña vitivinícola está por encima de la media. Se debe tener en cuenta que los meses de enero y febrero fueron especialmente secos, en particular durante el mes de febrero apenas se produjo ninguna precipitación. Sin embargo, los meses de noviembre, diciembre, marzo y abril, las precipitaciones fueron mayores de lo esperado. En particular durante el mes de abril se pudieron registrar precipitaciones de entre el doble y el triple de lo esperado, (en mayor medida en las zonas que tuvieron fuertes tormentas).

Comenzada la vendimia el día 03 de Septiembre, ha ido evolucionando la entrada de uva sin complicaciones. El adelanto del ciclo, hizo comenzar una semana antes con respecto a la vendimia 2019.

Durante la primera quincena del mes de Octubre, la climatología fue un tanto adversa, donde nos encontramos con días de intensa lluvia, pero que no han supuesto riesgo para el estado sanitario de las bayas, puesto que vinieron acompañadas de un fuerte descenso de temperatura y fuertes vientos que ayudaron a que no se acumulara agua en las plantas.

Finalmente podemos concluir que ha sido una buena cosecha donde han resultado vinos afrutados, de buena graduación alcohólica y muy equilibrados.

Wine Spectator

Wine
Spectator
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
Crianza

VARIETADES:
100% Tempranillo

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

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

Temperatura óptima de servicio: 17°
C. No precisa decantación.

Viña
POMAL



Wine Spectator

Wine
Spectator
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
Crianza

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,5% v ol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

Temperatura óptima de servicio: 17°
C. No precisa decantación.

Viña Pomal Crianza

Características sensoriales

Color rojo picota con destellos violáceos.

En boca es suave, envolvente, equilibrado y fresco. Con agradable estructura y taninos suaves.

Maridaje

Armoniza perfectamente con platos suaves como arroces, quesos, patés, guisos, verduras, pescados... además de los platos típicos que maridan tradicionalmente con los vinos tintos de crianza.

Periodo de consumo

Se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, y puede seguir ganando complejidad en botella durante 3 ó 4 años más