



Viña Pomal Alto de la Caseta

Las viejas cepas de las que procede este vino se encuentran en torno a una elevación en el terreno, en un meandro del río Ebro, desde la que se divisan nuestros viñedos en Haro, capital de la Rioja Alta. Un lugar que es Viña Pomal en su mejor y más pura esencia, conocido como el Alto de la Caseta. En él se erige una modesta construcción en la que desde siempre se han guardado los aperos para trabajar la tierra. Edición Limitada: 3.365 botellas

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Tras una conservación en frío de los racimos, se realiza una cuidadosa criba de manera manual en mesa de selección. Despalillado con mucha delicadeza para no romper granos, se hace una selección del grano previo al encubado, eliminando todas las partes vegetales y los granos dañados. La fermentación se realiza en tradicionales lagares de hormigón abiertos, usando bazuqueos para mejorar la extracción. La maceración total fue de 20 días, descubándose en el momento de máximo equilibrio y expresión. Se llenaron 16 barricas de roble francés, de tostado medio. La crianza en bodega se prolongaría durante 20 meses.

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

COLOR: Color profundo, picota intenso con reflejos violáceos.

NARIZ: Aromas afrutos negros, muy floral (violetas) y toque sutil a regaliz. Fondo mineral, elegante y complejo.

BOCA: Entrada suave, concentrado en boca, con volumen y redondez. Un vino bien equilibrado y con estructura, armonioso. Final largo y sedoso.

Viticultura

Las cepas de tempranillo que rodean el Alto de la Caseta fueron plantadas en vaso hace más de 35 años, en una ladera de orientación sudeste. El suelo del viñedo es cascajoso, suelto y de estructura pobre. En este entorno idóneo para la vid y para que el vino gane complejidad, practicamos una viticultura integrada y sostenible a cargo de la gente con mayor experiencia de la casa. En el momento de la vendimia, todo racimo poco equilibrado se descartó.

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 extrema 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



Decanter
Awards 2015

The Rioja
Masters 2015

Guía Peñín
2016

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico: 15,0%

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

No consideramos necesario decantar este vino, pero sí abrirlo un tiempo antes de consumirlo. Se encuentra en buen momento para su consumo, pero dadas sus características y gran potencial de guarda, irá ganando expresividad en los próximos 10 años.

Maridaje

Carnes rojas, cocidos, embutidos, pero también pescados a la parrilla y quesos curados.