

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Alto de la Caseta

Viña Pomal Alto de la Caseta es un vino que nace de la selección más exigente y restrictiva. 100% Tempranillo de unas privilegiadas cepas de 40 años que rodean una elevación del terreno donde se emplaza la caseta que da nombre al vino. Alto de la Caseta desvela la excelencia que la Rioja Alta es capaz de ofrecer. La personalidad de este vino supone la muestra incuestionable de un saber hacer enológico experto e inquieto, deudor de la prestigiosa tradición centenaria que Viña Pomal atesora. Edición limitada: 3.000 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 bodegas de roble de 500 L 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 7 barricas de roble francés, de tostado medio. La crianza en bodega se prolongará durante 20 meses.

Viticultura

Las cepas de Tempranillo que rodean el Alto de la Caseta fueron plantadas en vaso hace más de 40 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 del equipo más entendido de nuestra casa. En el 2015 vendimiamos el 23 de septiembre. Descartamos todo racimo poco equilibrado. Sólo la uva madura y entera entró en cajas en el patio de recepción de la bodega donde fue sometida a una meticulosa segunda criba en la mesa de selección manual.

Características de la añada

Este año ha venido condicionado por la helada durante primavera del año anterior (2017) y por la lluvia y el frío durante el año 2018. Después de un invierno húmedo, la primavera se caracterizó por la presencia de lluvias y temperaturas más bajas de la habitual. La brotación en 2018 vino diez días atrasada frente a las fechas habituales, debido a las bajas temperaturas del inicio de primavera.

A su vez, la elevada humedad del suelo, debido a las frecuentes lluvias, favoreció una brotación buena y homogénea en los viñedos. Hubo abundantes lluvias y fuertes tormentas ocurridas en los meses de junio y julio que vinieron acompañadas, en algunos casos, de pedrisco. La naturaleza nos trajo una climatología más atlántica que mediterránea y, también nos obligó a prestar especial atención al control del mildiu. Las lluvias favorecieron mayor desarrollo vegetativo y un engrosamiento de las bayas por encima de lo habitual. Este año ha sido clave el correcto manejo de la vegetación, eliminando brotes y hojas, así como la eliminación de racimos para equilibrar la carga. La lluvia se detiene a partir del 13 de julio durante 40 días, lo que permite la correcta gestión y control del viñedo. Asimismo las bajas temperaturas retrasan el inicio de la maduración, y provocan que esta sea lenta. A primeros de septiembre la lluvia asegura el agua necesaria para completar la maduración, y a partir del 18 de septiembre el viento del norte y noches frescas apuntalan la sanidad de la vendimia. La vendimia se inició con un retraso de 5-10 días respecto a un año habitual y 25 frente a la fecha de inicio del año pasado. Un retraso que vino, como ya se ha dicho anteriormente, determinado por una primavera más lluviosa de lo habitual, y unas temperaturas medias más bajas de la habitual en mayo (del 1 al 20 de mayo) y junio (del 1 al 20 de junio) que supuso un retraso en las fechas de brotación y floración. El inicio del otoño llegó con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, que permitieron terminar la vendimia en óptimas condiciones de sanidad.

Características sensoriales

Color profundo, picota intenso. Aromas a frutos negros, muy floral (violetas) y toque de regaliz. En boca, entrada suave, concentrado en boca, con volumen y redondez. Un vino bien equilibrado y con estructura, armonioso. Final largo y sedoso.



Decanter
Awards 2015

The Rioja
Masters 2015

Guía Peñín
2016

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Ca. Rioja

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico: 15%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

No consideramos necesario decantar este vino, pero sí abrirlo un tiempo antes de consumirlo.

VIÑA POMAL

HARO · RIOJA · 1904



Decanter
Awards
2015



The Rioja
Masters
2015



Guía
Peñín
2016

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico: 15%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

No consideramos necesario decantar este vino, pero sí abrirlo un tiempo antes de consumirlo.

Viña Pomal Alto de la Caseta

Maridaje

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

Periodo de consumo

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.