

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Vinos Singulares Tempranillo Blanco Reserva

La variedad Tempranillo blanco apareció de forma natural hace unos años como una mutación genética natural del Tempranillo tinto, localizada en 1988 en Murillo del Río Leza. Recientemente se ha autorizado su plantación, y por ello hemos querido comenzar a estudiar su potencial. Ésta es la segunda añada de este vino singular.

Se trata de una variedad adecuada para zonas frescas, con una maduración precoz.

Vinificación

A la expresión fresca de flores blancas y cítricos, sumamos la complejidad del envejecimiento en barricas de roble. Maceración de 24 horas con los hollejos previa al prensado. Fermentación en bocoyes de roble francés de 500 litros trabajando con batonage durante los primeros 4 meses. Crianza posterior de 8 meses en barricas de roble americano de un uso. Crianza mínima en botella 12 meses.

Viticultura

Vñedos en Haro (450m) y Tudelilla (740m).

Características de la añada

La añada 2015 en Rioja Alta se caracterizó por un invierno húmedo y muy frío donde la presencia de nieve aseguró las reservas hídricas que el viñedo necesitaba, y se benefició también por el aporte de agua en forma de tormenta a finales de primavera. Las buenas condiciones primaverales y un verano muy cálido adelantaron el inicio de vendimia, que fue de gran calidad y con un estado sanitario excelente.

Las buenas condiciones primaverales y un verano muy cálido adelantan el inicio de vendimia, comenzando con este Tempranillo blanco el día 14 de septiembre.

Características sensoriales

Aspecto: amarillo brillante, con reflejos verdosos.

Nariz: flores blancas y albaricoque, miel y notas especiadas del paso por barrica. Elegante y fresco.

Boca: Vibrante, fresca, mineral.

Maridaje

Complemento perfecto de platos especiados, marisco o pescados.



Guía Peñín
2016



Guía
Gourmets
2016



Guía 365
días 2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
Reserva

VARIETADES:
100% Tempranillo Blanco

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

Un vino que, gracias a su acidez y estructura, mejorará en botella durante varios años.