



Viña Pomal Rosado

Primer rosado de Viña Pomal. Se hace con un 70% de Garnacha y un 30% de Viura, variedades tradicionales de los rosados de Rioja. Capaz de satisfacer a los amantes del vino clásico pero que tiene un toque vanguardista.



Vinificación

Viña Pomal Rosado se elabora por el método de “sangrado”. Una vez recepcionada la uva en bodega se realiza el proceso de despalillado y estrujado tradicional, y se extrae el mosto rápidamente con nomás de 3 horas de contacto con las pieles, a fin de conseguir el color rosa pálido deseado. Este mosto se fermenta a una temperatura controlada de 14 °C, manteniendo los aromas y la frescura del vino.

Ha sido una vendimia larga y difícil, en la que tanto el trabajo de selección en campo como el trabajo en bodega ha resultado decisivos para conseguir la gran calidad de los vinos.

Viticultura

Procedente de viñedos situados en la Rioja Alta, zona de influencia atlántica con suelos heterogéneos de poca fertilidad y textura específica. Con estas características las variedades Garnacha y Viura, tradicionales de los rosados de Rioja, ofrecen su máxima plenitud para obtener un vino rosado de color único, con una acidez característica que aporta frescura y juventud y unos matices varietales que lo hacen largo y expresivo.

Características sensoriales

Aspecto: Brillante con tonalidad rosa pálido con irisaciones azuladas.

Nariz: Sutil, con recuerdos a fresa, frambuesa, flores de violeta y especiados (anís, manzanilla)

Boca: Entrada estructurada y untuosa que aporta longitud. La acidez de este vino lo hace fresco y equilibra la estructura en boca.

Maridaje

Pomal Rosado marida con todo tipo de entrantes, menestra y ensaladas así como pastas, pizza y arroces. Ideal también para maridar con platos con base de marisco y pescados azules.

Características de la añada 2023:

El de este 2023 ha sido un ciclo condicionado sobre todo por las altas temperaturas y la marcada ausencia de precipitaciones que la D.O.Ca.RIOJA ha sufrido por segundo año consecutivo. Aspectos todos ellos que han condicionado la evolución del cultivo. La fertilidad de la vid en los primeros momentos del ciclo fue buena. La heterogeneidad ha marcado el transcurso de la campaña en toda la denominación, derivando en una diversidad enorme también en los vinos. Por un lado, las altas temperaturas aceleraron la maduración, mientras que las precipitaciones de principios de septiembre Rioja Alta y Rioja Alavesa fueron determinantes para una correcta evolución de la uva. Una evolución que ha permitido llegar a una situación de madurez fenólica y alcohólica en un equilibrio muy bueno.

Periodo de consumo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo.

Ficha Técnica

VARIETADES:
70% Garnacha 30% Viura

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2023

Consejos del enólogo

Temperatura óptima de consumo: 8-10 °C