Viña Pomal Selección 500

Bodegas Bilbaínas hace un homenaje al vino de Rioja, creando este coupage de Garnacha tinta sobre una base de Tempranillo. El método de crianza, con el uso de los clásicos Bocoyes de 500 litros de la bodega, dotan a este vino de unas características que lo convierten en único.

Guía 365 días 2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
Mínimo 12 meses

VARIEDADES:
85% Tempranillo, 15% Garnacha

ANÁLISIS:
Grado alcohólico 14,5%
Contiene Sulfitos

AÑADA:
2020

Vinificación

Se elaboran ambas variedades por separado.

Buscamos la estructura del Tempranillo con un tiempo de maceración largo, aportando el volumen y el potencial de la variedad.
En el caso de la Garnacha, con una elaboración a inferiores temperaturas potenciamos la frescura, usando parte del raspón en fermentación para aportar cierta longitud y equilibrio.
Las crianzas se realizan también por separado. El Tempranillo en barricas de roble americano de 225 litros durante un periodo de 15 meses. La Garnacha, debido a su delicadeza y finura, se cría en bocoyes de 500 litros de roble francés donde la relación de madera con respecto al vino es menor y el envejecimiento es más lento. Con estos bocoyes de 500 litros, usados antiguamente por la bodega para la crianza y transporte del vino, se pretende volver a los orígenes de Rioja y de Bodegas Bilbaínas, donde los vinos se criaban durante largos periodos de tiempo en estos envases.

Viticultura

La DOCa Rioja es un puzle de suelos, variedades y climas que aportan diferentes matices y complejidad a sus vinos. En la creación de este vino hemos recurrido a la variedad Tempranillo, autóctona del norte de la Rioja. En esta subzona de Rioja Alta, el Tempranillo muestra todo su potencial de envejecimiento por la combinación de suelos arcillo calcáreos y clima Atlántico, dando vinos frescos, elegantes y sutiles. La Garnacha tinta proveniente de Rioja Baja, aporta un fresco aroma de fruta roja con boca golosa, haciendo del ensamblaje un clásico de Rioja.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Calificada como MUY BUENA

Un año exigente en lo meteorológico, con granizo a finales de abril.

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 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.

Los meses de enero y febrero fueron especialmente secos. 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 una semana antes con respecto a la vendimia 2019.

Durante la primera quincena de Octubre, la climatología fue un tanto adversa, nos encontramos con días de intensa lluvia, pero que no supusieron 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 fue una buena cosecha que ha resultado en vinos afrutados, de buena graduación alcohólica y muy equilibrados.

Características sensoriales

De color rojo intenso y brillos violetas, apreciamos el ensamblaje especiado y floral del tempranillo, sus aromas a frutos negros, violetas y regaliz conjugados con la fruta roja y golosa que aporta la variedad garnacha.

En boca tiene una entrada potente y carnosa que enseguida da paso a la frescura y al equilibrio, con un retrogusto con recuerdos a cacao, minerales y torrefactos.

Viña Pomal Selección 500

Maridaje

Aconsejamos beberlo acompañando tapas, platos de pasta, quesos jóvenes, pollo, parrilla de verduras y barbacoas.

Guía 365 días 2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
Mínimo 12 meses

VARIEDADES:
85% Tempranillo, 15% Garnacha

ANÁLISIS:
Grado alcohólico 14,5%
Contiene Sulfitos

AÑADA:
2020