





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: 2018

Viña Pomal Selección 500

Viña Pomal Selección 500 recupera la excelencia de nuestros métodos tradicionales. Elaborado en base a Tempranillo (85%) y Garnacha (15%) y envejeciendo esta última en bocoyes de 500 litros tal y como se hacía hace más de 100 años. ¿El resultado? Un homenaje al buen hacer de siempre, para los paladares más exigentes de hoy.

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:

Este año ha venido condicionado por la helada durante primavera del año anterior (2017) y por la lluvia y el frio 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 temperaturas del inicio de primavera. suelo, debido a las frecuentes Iluvias, 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 la habitual. Este 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 llego con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, que permitieron terminar la vendimia en óptimas condiciones de sanidad.

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

ANALISIS:
Grado alcohólico 14,5%
Contiene Sulfitos

AÑADA: 2018

Viña Pomal Selección 500

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.