

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Blanco

Viña Pomal refleja en este vino la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta en la elaboración de vinos blancos de gran frescor y equilibrio. A los cien años de historia elaborando vinos de gran calidad y consolidado prestigio, se suma la inmejorable situación de un viñedo propio, en el municipio de Haro.

Vinificación

Viña Pomal Blanco se elabora a partir de las variedades tradicionales de la región: Viura y Malvasía. Tras el despalillado tiene lugar una breve maceración pelicular (6h) y su posterior prensado. El mosto flor fermenta en barricas de roble americano y roble francés (50/50) nuevas a una temperatura de 15-18 °C, permaneciendo en éstas 4 meses en contacto con sus lías. Ayudados por suaves batonages, el vino aumenta su complejidad y amplía su volumen en boca.

Viticultura

La finca situada en terrenos de aluvión del río Ebro y lindando con él, es una de las primeras de la Denominación de Origen cuando atravesamos el desfiladero de las "Conchas de Haro". Esta zona, en el encuentro de las influencias atlánticas y mediterráneas, hace que la viña se encuentre en una zona límite de cultivo. Es aquí donde mejor se desarrollan la finura y expresión aromática de nuestras variedades. Suelo: Tierras de aluvión, profundas y frescas, con abundancia de cantos rodados que aseguran su maduración. Textura franco-limosa. Variedades: La Viura aporta la base de este vino, dándole peso y sutileza. La Malvasía, la chispa, ganando el vino en frescura y fragancia.

Características de la añada

Un año exigente en lo meteorológico, con granizo a finales de abril y temperaturas oscilantes en primavera y verano. Desde el inicio del año vitícola, considerando este el 1 de noviembre, y hasta finales de mayo las temperaturas tanto medias como mínimas estuvieron por encima de los registros históricos, y ello precipitó cada fase del ciclo, empezando por los primeros llores, que nos sorprendieron a finales de enero. En general, un invierno y un inicio de primavera suaves precedieron a una racha prolongada de lluvias, en ocasiones abundantes,

que apaciguó la sed que las viñas estaban padeciendo durante los últimos meses y garantizó que el ciclo finalizara con las reservas hídricas suficientes. La vendimia fue temprana, la uva fue llegando de forma paulatina, sin complicaciones, hasta casi al final, cuando arreciaron las lluvias abundantes y las temperaturas cayeron en picado, pero por suerte todas nuestras uvas estaban en la bodega, fermentando. Ha sido una buena cosecha de la que han resultado vinos afrutados, de buena graduación alcohólica y muy equilibrados. Los blancos y rosados se han expresado con una muy buena intensidad aromática y mucha frescura gracias a los buenos parámetros de acidez que presentan.

Características sensoriales

Las tonalidades amarillo-pálidas con ribetes acerados nos introducen a la degustación de un vino fresco con aromas a piel de cítricos, manzanilla, hinojo y frutos de hueso enmarcados en la sutileza de los tostados de la bodega.

Amable y fresco en boca, transmite el balance de la fruta con ciertas notas de salinidad. Buena longitud y volumen aportan la finura de una zona única donde trabajamos estas cepas de blanco.

Maridaje

Armoniza perfectamente con platos como pescados y mariscos, pero también platos suaves como verduras, cremas y quesos.



JAMES SUCKLING.COM

Cinve 2017

James Suckling.com
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:
70% Viura, 30% Malvasía

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

Se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, y ganará complejidad en botella durante un año más. Temperatura óptima de servicio: 8-12° C.