

# VIÑA POMAL

## VIÑA POMAL BLANC DE NOIRS BRUT RESERVA

Más de 100 años elaborando vinos espumosos se añanan a la inquietud del equipo de Bodegas Bilbainas por superar nuevos retos. El resultado, el primer blanc de noirs elaborado de garnacha en La Rioja.

### Región de elaboración:

D.O. Cava. Uvas procedentes de La Rioja.

### Variedades:

100% Garnacha Tinta

### Viticultura:

Selección de parcelas de garnacha situadas en zonas frescas de Rioja Alta. Altitud media de 550m y 25-30 años. Zona de fuerte incidencia atlántica.

Se busca el equilibrio entre madurez (frutos rojos) y mantener la frescura natural de la garnacha (acidez).

### Características de la añada:

El año 2013, fue una añada de características frías, idónea para elaborar vinos de mayor acidez, excelentes para envejecer sobre lías.

La difícil climatología durante la floración, y la tendencia natural de la garnacha al corrimiento, provocaron que las garnachas tuvieran muy poco rendimiento este año.

### Vinificación:

El momento de vendimia es crítico y determinará el equilibrio entre fruta y acidez. La vendimia se ejecuta de manera delicada, de forma manual, sometiendo a la uva a un suave prensado al llegar a la bodega. Buscamos una extracción mínima de color, recibiendo la uva solo por la mañana, aprovechando las horas más frías del día.



El vino base se obtendrá tras una fermentación a 16 °C. Posteriormente se realizará el tiraje, y siguiendo las pautas del método tradicional, los vinos envejecen sobre lías dentro de la botella definitiva.

En Viña Pomal queremos que esta crianza sea siempre superior a 18 meses, siendo el vino reserva.

### Análisis químico:

Grado alcohólico: 12%

### Nota de cata:

**Aspecto:** amarillo-dorado, con matices acerados.

**Nariz:** Intenso y fresco. Aparecen tanto notas de frutos rojos, con frutas blancas y cítricos. Ligeramente especiado.

**Boca:** Fresco y amable, bien equilibrado. Vibrante y armonioso.

### El consejo del enólogo :

Consumir frío (entre 5º-7ºC). Evitar enfriamientos bruscos en el congelador.

Recomendamos su almacenamiento vertical.

### Conservación / potencial de envejecimiento:

Se recomienda degustarlo antes de 2019.

### Maridaje:

Platos como sushi, pescados a la plancha, mariscos y también quesos pueden ser acompañantes perfectos.