



*Alto de la Caseta*  
VIÑA POMAL

## ALTO DE LA CASETA VIÑA POMAL 2012



Las viejas cepas de las que procede este vino se encuentran en torno a una elevación en el terreno, en un meandro del río Ebro, desde la que se divisan nuestros viñedos en Haro, capital de la Rioja Alta. Un lugar que es Viña Pomal en su mejor y más pura esencia, conocido como el Alto de la Caseta. En él se erige una modesta construcción en la que desde siempre se han guardado los aperos para trabajar la tierra.

### REGIÓN DE ELABORACIÓN:

D.O.C. Rioja Alta (Haro)

**VARIETADES:** 100% Tempranillo

**EDICIÓN LIMITADA:** 2.100 botellas

### VITICULTURA:

Las cepas de Tempranillo que rodean el Alto de la Caseta fueron plantadas en vaso hace más de 40 años, en una ladera de orientación sudeste. El suelo del viñedo es cascajoso, suelto y de estructura pobre. En este entorno idóneo para la vid y para que el vino gane complejidad, practicamos una viticultura integrada y sostenible a cargo de la gente con mayor experiencia de la casa. En el 2012 la vendimia se realizó el 20 de septiembre. Todo racimo poco equilibrado se descartó. Sólo la fruta más sana, con la uva madura y entera, entró en cajas en el patio de recepción de la bodega donde fue sometida a una segunda criba en la mesa de selección manual.

### VINIIFICACIÓN:

Despallado con mucha delicadeza para no romper granos, se hace una selección del grano previo al encubado, eliminando todas las partes vegetales y los granos dañados. La fermentación se realiza en bocoyes de roble de 500 L abiertos, usando bazuqueos para mejorar la extracción. La maceración total en 2012 fue de 23 días, descubándose en el momento de máximo equilibrio y expresión. Se llenaron 7 barricas de roble francés, de tostado medio y con los fondos sin tostar. La crianza en barrica se prolongaría durante 20 meses.

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Esta añada estuvo marcada por la incidencia de la sequía. La falta de lluvias, con bajas precipitaciones ya desde el invierno, marcó el desarrollo de todo el ciclo. Nuestros viñedos en Haro, favorecidos por un clima más fresco, sufrieron el impacto de una manera menos severa que otras zonas.

Obtuvimos menores rendimientos y un stress hídrico marcado durante los meses previos a la vendimia. La decisión de la fecha de vendimia, fue crucial para asegurar la calidad del Tempranillo del Alto de la Caseta.

En 2012 aportó al vino gran estructura y mucha fruta, con un gran potencial de envejecimiento de la crianza en barrica para acabar de suavizarse.

**ANALÍTICA:** Grado alcohólico: 14,5%

### NOTA DE CATA:

Color profundo, picota intenso. Aromas a frutos negros, muy floral (violetas) y toque de regaliz. Fondo mineral, elegante y complejo. Concentrado en boca, con volumen y redondez. Un vino bien estructurado, suave y armonioso. Final largo y sedoso.

### EL CONSEJO DEL ENÓLOGO:

No consideramos necesario decantar este vino.

### MARIDAJE:

Carnes rojas, cocidos, embutidos y quesos curados.

