

VIÑA POMAL

VIÑA POMAL CENTENARIO RESERVA 2012

La marca Viña Pomal es el estandarte de Bodegas Bilbaínas y una marca clásica de Rioja desde 1911. En el año 2001, salió al mercado nuestra “Selección Centenario” en su añada 1996, como celebración de los cien años de la fundación de la sociedad Bodegas Bilbaínas (1911). Se trata de un clásico renovado de Rioja.

Región de elaboración:

D.O.C. Rioja

Variedades: 100% Tempranillo

Viticultura:

La finca Viña Pomal está formada por 90 hectáreas de viñedo. Enclavados en el término municipal de Haro y a menos de 2 kilómetros de la bodega, se sitúan en uno de las zonas más bellas de la ciudad; a través de ellas podemos disfrutar del paso del río Ebro a través de las conchas de Haro.

Se combinan en nuestra finca distintos ecosistemas en función de la variabilidad del suelo y de la exposición solar, lo que se traduce en un trabajo exhaustivo de selección de zonas homogéneas. La viticultura que se aplica surge de una mezcla entre la tradicional riojana y la de precisión, dando como resultado a una viticultura que apuesta por la innovación para proteger la naturaleza, siempre bajo los parámetros de obtener máxima calidad.

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.



Esto nos hizo tener que hacer un gran esfuerzo de selección, decidiendo parcela a parcela el momento óptimo de vendimia. En 2012 obtuvimos vinos bien estructurados y mucha fruta, con un gran potencial de envejecimiento de la crianza en bodega para acabar de suavizarse.

Vinificación:

Viña Pomal Centenario se elabora a partir de una selección de parcelas de nuestro viñedo. Fermentación a 28°C y una maceración total de 3 semanas. Se cría durante 18 meses en barricas de roble americano, un 20% nuevo. En este tiempo, las trasiegos nos permiten ir limpiando por decantación natural el vino. Tras su paso por bodega, el vino permanece dos años en botella antes de salir al mercado.

Analítica:

Grado alcohólico: 13,5%

Nota de cata:

Aspecto: Cereza con ligero ribete rubí.

Nariz: Intenso y aromático, los frutos negros se mezclan con notas de regaliz y balsámicos.

Boca: Expresivo y equilibrado. Bien estructurado, es elegante y largo.

El consejo del enólogo:

El vino está en su momento óptimo de consumo pero puede evolucionar favorablemente hasta 2022.

Maridaje:

Complemento perfecto de platos que contienen verduras, arroces, quesos, pato y pescado azul.