

# VIÑA POMAL

## VINA POMAL GRAN RESERVA 2010

La añada 2010, "Excelente" en el Consejo Regulador de la DOCa Rioja y excepcional para nuestros viñedos en Rioja Alta, ha aportando vinos de gran equilibrio, aromáticos y estructurados. Coincidiendo con esta vendimia reeditamos la etiqueta clásica de los Grandes Reservas que desde 1904 han reflejado el espíritu de Viña Pomal, estandarte de *Bodegas Bilbainas*.

**Región de elaboración:** D.O.C. Rioja

**Variedades:** 90% Tempranillo 10% Graciano

### **Viticultura:**

Nuestras fincas se sitúan en los alrededores de la bodega, en el término municipal de Haro. Nuestras 250 ha hacen que tengamos la mayor propiedad de la zona, siendo nuestro reserva y gran reserva reflejo de estos suelos. La edad media supera los 25 años, buscando en la viña el máximo equilibrio y el reflejo de nuestro terruño jarrero.

Al Tempranillo sumamos el Graciano, que solo madura en añadas excelentes. Son esas añadas las que elaboramos nuestro Gran Reserva, que no sale al mercado todos los años.

### **Características de la añada:**

La añada 2010 se calificó en la DOCa Rioja como "EXCELENTE"

Invierno frío y húmedo. La brotación se inicia en la segunda quincena de marzo con normalidad. En la Rioja Alta las bajas temperaturas y lluvias durante la floración afectaron el cuajado, dando lugar a racimos más sueltos, los cual afectaría positivamente a la maduración y la calidad, con un rendimiento algo más bajo de lo normal.

El verano transcurre con temperaturas altas y ambiente seco, aunque en agosto hay algunos días frescos que retrasan el envero. Las lluvias del 8 de septiembre caen providencialmente en nuestros viñedos de Haro, inestimable ayuda para terminar con la maduración de manera óptima y arrancar la vendimia de una manera temprana, con gran calidad y sanidad de la uva desde un principio. La primera semana de octubre iniciamos la vendimia. Un año EXTRAORDINARIO, con gran equilibrio, vinos muy aromáticos y estructurados.

### **Vinificación:**

Viña Pomal Gran Reserva se caracteriza por una vinificación tradicional.



La uva seleccionada a mano en nuestros viñedos llega a bodega y es despalillada y estrujada para realizar una maceración moderadamente larga en depósito.

Tras las fermentaciones alcohólica y maloláctica, los vinos son trasegados para ser criados en barricas bordelesas de 225 litros tradicionalmente de roble americano. Después de 1 año de crianza en barrica, el vino es trasegado nuevamente a tanque. Es el momento en el que se decide el coupage del Gran Reserva, y el Graciano, variedad minoritaria de Rioja, entra a formar parte con un 10% de la mezcla de la base de Tempranillo. El vino vuelve de nuevo a barrica clarificado con claras de huevo que ayudan a su limpieza y afinamiento, y pasa 1 año más en barrica para completar los dos años de crianza en roble.

Tras su paso por barrica, el vino pasa un año más en tinas de roble donde de forma natural termina de limpiar y de ensamblar todos sus componentes. Tres años de crianza en botella terminan la elaboraciones de estos vinos únicos en Rioja.

**Analítica:** Grado alcohólico: 14%

### **Nota de cata:**

Los granates y tonalidades cereza, nos sirven de introducción a este Gran Reserva de aspecto brillante, con leves reflejos a color teja en los ribetes de la copa.

El proceso de elaboración único aporta una nariz compleja y elegante con notas a regaliz y frutas rojas propias del Tempranillo, junto con recuerdos especiados que añade sutilmente la variedad Graciano. Todo ello ensambla, durante el proceso de envejecimiento en botella, con los aromas torrefactos y balsámicos (vainilla, pimienta, tabacos) propios de la barrica.

La evolución del vino durante su oxigenación en copa, muestra todos los matices y la complejidad de sus aromas. En boca es un reflejo de nuestro entorno, con una entrada suave y sensación de elegancia y equilibrio, que termina en una larga persistencia, resumiendo el trabajo de crianza en barrica y el ensamblaje de su larga crianza en botella.

### **El consejo del enólogo:**

No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino.

### **Potencial de envejecimiento:**

Se encuentra en un momento perfecto para su consumo y se estima como el óptimo en sus diez primeros años de vida.