

VIÑA POMAL

VIÑA POMAL RESERVA 2011

Viña Pomal encarna la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta. Con cien años de historia elaborando vinos de gran calidad y consolidado prestigio, sumados a la inmejorable situación de un viñedo único en propiedad en el municipio de Haro.

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:

Un año marcado por un invierno seco y una primavera lluviosa, que facilitarían el desarrollo vegetativo. El cuajado fue irregular debido a las lluvias de Mayo y Junio. La vendimia se marca por la escasez de lluvias, siendo una vendimia temprana. El verano muy seco, con altas temperaturas, haría que el final de la maduración se acelerara.



En algunos casos detectamos un fuerte stress por sequía, con cierto desequilibrio entre maduración alcohólica y fenólica. Por el contrario, viñedos que habitualmente presentan más vigor maduraron muy bien este año, teniendo una buena calidad de fruta.

La sanidad fue prácticamente perfecta. Con un buen trabajo de crianza, buscando suavizar la estructura, los vinos presentan una gran intensidad y potencial de envejecimiento.

Vinificación:

Viña Pomal se caracteriza por una vinificación más bien tradicional: tras el despallado y estrujado, tiene lugar una maceración moderadamente larga y, tras las fermentaciones alcohólica y maloláctica, los vinos son trasegados y clarificados ligeramente para pasarlos a barricas. El vino pasa 18 meses en barrica de roble americano, un 20% nuevo. En este tiempo, se llevan a cabo 3 trasiegos para clarificar el vino de forma natural, evitando así la necesidad de tratamientos posteriores. Tras su paso por barrica, el vino permanecerá dos años en botella como mínimo antes de salir al mercado.

Grado alcohólico: 13,5%

Nota de cata:

Aspecto: Picota intenso, con ribete rubí de marcada intensidad.

Nariz: Intenso y elegante. Notas florales y frutos rojos que se matizan con especias dulces (vainilla) y torrefactos.

Boca: Persistente con el equilibrio de los grandes Riojas.

El consejo del enólogo:

Se recomienda desde ahora hasta 2021.

Maridaje:

Arroz, verduras, caza y carnes rojas acompañan perfectamente este vino.

