

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Compromiso

Las cinco variedades tintas de Rioja se unen para potenciar las virtudes de la tradición y la fuerza del carácter: la elegancia del Tempranillo, la exquisita rusticidad del Graciano, el expresivo encanto de la Garnacha, los matices especiados tan genuinos de la Maturana y la potencia agreste del Mazuelo. Una combinación poderosa, un juego lleno de audacia, un COMPROMISO con nuestro origen. Un vino transgresoramente clásico.

Vinificación

Para la elaboración de este vino, fruto del ensamblaje de los cinco varietales de Rioja, se ha vinificado cada una de las variedades por separado, esperando el momento óptimo de maduración de cada una de ellas. La elaboración se ha basado en potenciar las virtudes de cada variedad, el balance y la elegancia del tempranillo, la expresión frutal de la garnacha, la potencia de la Maturana tinta y el aderezo especiado y fresco del Mazuelo y el Graciano. Una vez realizado el ensamblaje final del vino, se trasegó a barricas nuevas de 225 L de roble francés y americano, tatuadas con los valores de Viña Pomal, donde reposó durante 4 meses antes de su embotellado.

Viticultura

Para la elaboración de este vino se ha recurrido a los cinco varietales de Rioja, que aportan una nota diferencial en el ensamblaje. Cada uno de ellos, buscando sus características singulares, está cultivado en diferentes suelos y en las diferentes zonas que conforman la región de Rioja. Por ello, hemos contado con Tempranillo de suelos arcillo calcáreos de Haro, procedente de las mejores parcelas de Viña Pomal, Garnacha de viñedos en altura en terrenos cascajoso de Rioja Media, Maturana tinta y Mazuelo de la zona de Rioja Baja, buscando su perfecta maduración y Graciano de suelos aluviales de la zona de Rioja Alta.

Características de la añada:

La añada 2015 en Rioja se caracterizó por un invierno húmedo y muy frío en el que la presencia de nieve aseguró la disponibilidad de agua por parte del viñedo, beneficiado también por el aporte de agua en forma de tormenta a finales de primavera. Las buenas condiciones primaverales y un verano muy cálido adelantaron el inicio de vendimia, que fue de forma generalizada de gran calidad y con un estado sanitario excelente.

Características sensoriales

Vino de gran color, de granate intenso con ribetes azulados.

Nariz de gran complejidad, con aromas a fruta roja, flores de violeta, pimienta blanca y especias conjugados con leves recuerdos a vainillas y torrefactos.

En boca es un vino amable, fresco y vivo, con gran cuerpo y persistencia frutal.

Maridaje

Por su perfil complejo se recomienda maridarlos con guisos de invierno (potajes, cocidos, fabada) y también con carnes (preferiblemente caza) bien elaboradas. Su vertiente transgresora también lo convierte en idóneo para cocina internacional, tanto la picante mexicana como la exótica tailandesa o la sofisticada francesa.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
Tempranillo, Garnacha, Maturana Tinta,
Graciano y Mazuelo.

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14.5%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2015