

Viña Pomal Selección 500



Viña Pomal Selección 500 recupera la excelencia de nuestros métodos tradicionales. Elaborado en base a Tempranillo (85%) y Garnacha (15%) y envejeciendo esta última en bocoyes de 500 litros tal y como se hacía hace más de 100 años. ¿El resultado? Un homenaje al buen hacer de siempre, para los paladares más exigentes de hoy.

Vinificación

Se elaboran ambas variedades por separado.

Buscamos la estructura del Tempranillo con un tiempo de maceración largo, aportando el volumen y el potencial de la variedad.

En el caso de la Garnacha, con una elaboración a inferiores temperaturas potenciamos la frescura, usando parte del raspón en fermentación para aportar cierta longitud y equilibrio.

Las crianzas se realizan también por separado. El Tempranillo en barricas de roble americano de 225 litros durante un periodo de 15 meses. La Garnacha, debido a su delicadeza y finura, se cría en bocoyes de 500 litros de roble francés donde la relación de madera con respecto al vino es menor y el envejecimiento es más lento. Con estos bocoyes de 500 litros, usados antiguamente por la bodega para la crianza y transporte del vino, se pretende volver a los orígenes de Rioja y de Bodegas Bilbaínas, donde los vinos se criaban durante largos periodos de tiempo en estos envases.

Viticultura

La DOCa Rioja es un puzzle de suelos, variedades y climas que aportan diferentes matices y complejidad a sus vinos. En la creación de este vino hemos recurrido a la variedad Tempranillo, autóctona del norte de la Rioja. En esta subzona de RiojaAlta, el tempranillo muestra todo su potencial de envejecimiento por la combinación de suelos arcillo calcáreos y clima Atlántico, dando vinos frescos, elegantes y sutiles. La Garnacha tinta proveniente de Rioja Baja, aporta un fresco aroma de fruta roja con boca golosa, haciendo del ensamblaje un clásico de Rioja.

Características sensoriales

De color rojo intenso y brillos violetas, apreciamos el ensamblaje especiado y floral del tempranillo, sus aromas a frutos negros, violetas y regaliz conjugados con la fruta roja y golosa que aporta la variedad garnacha

En boca tiene una entrada potente y carnosa que enseguida da paso a la frescura y al equilibrio, con un retrogusto con recuerdos a cacao, minerales y torrefactos.

Maridaje

Aconsejamos beberlo acompañando tapas, platos de pasta, quesos jóvenes, pollo, parrilla de verduras y barbacoas.

Ficha Técnica

ENVEJECIMIENTO:
Mínimo 12 meses

VARIETADES:
15% Garnacha, 85% Tempranillo

ANÁLISIS:
14%

Contiene Sulfitos

AÑADA:
2014