

Viña Pomal Gran Reserva 2014

La marca Viña Pomal es el estandarte de Bodegas Bilbaínas y una marca clásica de Rioja desde 1904.

Viña Pomal Gran Reserva es un vino tinto serio y de gran calidad que aún lo mejor de La Rioja. Representa el gran reserva clásico de la Rioja, fiel a sus orígenes desde hace más de un siglo. Solo se produce en añadas excepcionales y con una cantidad limitada de botellas.

VITICULTURA

La finca Viña Pomal está formada por 101 hectáreas de viñedo. Se plantó por primera vez en 1908 y sus vides más antiguas son del año 1971.

El viñedo se plantó en una meseta situada entre los ríos Ebro y Tirón, en el municipio de Haro (Rioja Alta). La fertilidad de los suelos es más bien escasa. Se trata de terrenos más bien calizos y cascajosos en el que se asientan vides plantadas en vaso, con rendimientos siempre inferiores a los 6.500 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Viña Pomal Gran Reserva se caracteriza por una vinificación tradicional: tras el despalillado 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 24 meses en barrica; barricas que tradicionalmente son de roble americano. En este tiempo se llevan a cabo 2 ó 3 trasiegos que limpian el vino de forma natural, evitando así la necesidad de tratamientos posteriores. Tras su paso por barrica, el vino pasa un año en tinas de roble y tres años en botella antes de salir al Mercado.

VARIEDADES Y GRADUACIÓN

90% Tempranillo 10% Graciano
14,2% vol.



NOTA DE CATA

OJOS

Vino de tonalidades cerezas y granate de aspecto brillante.

NARIZ

Fruta madura ensamblado con el aroma especiado y mineral del Graciano. Durante el proceso de envejecimiento en botella, se integran los aromas torrefactos y balsámicos (vainilla, pimienta, tabacos) propios de la barrica.

BOCA

Entrada suave y sensación de elegancia y equilibrio, que termina en una larga persistencia.