

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Gran Reserva

El Gran clásico de la Rioja fiel a sus orígenes desde hace más de un siglo. Vino serio y de gran calidad que aúna lo mejor de La Rioja. Solo se produce en añadas excepcionales y con una cantidad limitada de botellas.

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.

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

Fue calificada como MUY BUENA, por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. RIOJA.

La añada 2015 en Rioja se caracterizó por un invierno húmedo y muy frío donde la presencia de nieve asegura 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 adelantan el inicio de vendimia siendo

de forma generalizada de gran calidad y con un estado sanitario excelente.

Características sensoriales

Vino de tonalidades cerezas y granate de aspecto brillante.

Nariz a fruta negra, regaliz y flores de violeta tan característicos del Tempranillo, ensamblado con el aroma especiado y mineral del 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, entrada suave y sensación de elegancia y equilibrio, que termina en una larga persistencia.

Maridaje

Complemento perfecto de platos que contienen verduras o guisos de legumbres. También adecuado para arroces de carne o verdura, quesos moderadamente fuertes, pato y pescado azul.



Guía Peñín
2016



The Rioja
Masters 2015



ABC
Guía Vino
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
90% Tempranillo, 10% Graciano

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino.