



Maridaje

Marida con todo tipo de entrantes, menestra y ensalada así como pastas, pizza y arroces. Ideal también para maridar con platos con base de marisco y pescados azules.

Características sensoriales

Aspecto: Brillante con tonalidad rosa palo. Nariz: Sutil, con recuerdos a fresa, frambuesa, flores de violeta y espaciados (anís, manzanilla). Boca: Entrada estructurada y untuosa que aporta longitud. La acidez de este vino lo hace fresco y equilibra la estructura en boca.

Tamaño botella

75cl

Vinificación

Viña Pomal refleja en este vino la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta en la elaboración de vinos blancos de gran frescor y equilibrio. A los cien años de historia elaborando vinos de gran calidad y consolidado prestigio, se suma la inmejorable situación de un viñedo propio, en el municipio de Haro. Viña Pomal Rosado se elabora por el método de "sangrado". Una vez recepcionada la uva en bodega se realiza el proceso de despalillado y estrujado tradicional, y se encuba en un depósito donde realizamos una leve maceración en frío durante al menos 12 horas. Cuando el color del mosto es el deseado, se realiza el "sangrado" que consiste en separar el mosto lágrima de los hollejos. Este mosto se fermenta a una temperatura controlada de 14 °C, manteniendo los aromas y la frescura del vino. Procedente de viñedos situados en la Rioja Alta, zona de influencia atlántica con suelos heterogéneos de poca fertilidad y textura específica. Con estas características las variedades Garnacha y Viura, tradicionales de los rosados de Rioja, ofrecen su máxima plenitud para obtener un vino rosado de color único, con una acidez característica que aporta frescura y juventud y unos matices varietales que lo hacen largo y expresivo.

Consejo del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo. Temperatura óptima de consumo: 8-10°C