

# VIÑA POMAL

## VIÑA POMAL BLANCO 2014

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.

**Región de elaboración:**  
D.O.C. Rioja

**Variedades:**  
70 % Viura y 30 % Malvasía

**Viticultura:**  
La finca situada en terrenos de aluvión del río Ebro y lindando con él, es una de las primeras de la Denominación de Origen cuando atravesamos el desfiladero de las "Conchas de Haro". Esta zona, en el encuentro de las influencias atlánticas y mediterráneas, hace que la viña se encuentra en una zona límite de cultivo. Es aquí donde mejor se desarrollan la finura y expresión aromática de nuestras variedades.

**Suelo:** Tierras de aluvión, profundas y frescas, con abundancia de cantos rodados que aseguran su maduración. Textura franco-limosa.

**Variedades:** La viura aporta la base de este vino, dándole peso y sutileza. La malvasía, la chispa, ganando el vino en frescura y fragancia.

**Características de la añada:**  
La añada 2014 se valora por en CRDO como buena.



**Vinificación:**

Viña Pomal Blanco se elabora a partir de las variedades tradicionales de la región: Viura y Malvasía. Tras el despalillado tiene lugar una breve maceración pelicular (6h) y su posterior prensado. El mosto flor fermenta en barricas de roble americano y roble francés (50/50) nuevas a una temperatura de 15-18 °C, permaneciendo en estas 4 meses en contacto con sus lías. Ayudados por suaves batonages, el vino aumenta e complejidad y amplía su volumen en boca.

**Grado alcohólico:** 12,5%

**Nota de cata:**

Color: amarillo pálido con tonos grises, ligeramente acerados.  
Nariz: Intensidad aromática alta. Recuerdos a piel de cítricos, hinojo, frutos de hueso con ligeros tostados procedentes de bodega.  
Boca: Entrada suave y amable con volumen en balance con las frescura del vino.

**El consejo del enólogo:**

Se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, y ganará complejidad en botella durante un año más. Temperatura óptima de servicio: 8-12° C.

**Maridaje:**

Armoniza perfectamente con platos como pescados y mariscos, pero también platos suaves como verduras, cremas y quesos.

