

VIÑA POMAL

VIÑA POMAL CRIANZA 2011

Viña Pomal encarna la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta, tras cien años de historia elaborando vinos de gran calidad y consolidado prestigio, sumados a la inmejorable situación de un viñedo propio, en el municipio de Haro.

Región de elaboración:

D.O.C. Rioja

Variedades:

100% Tempranillo

Viticultura:

La finca Viña Pomal está formada por 90 hectáreas de viñedo. Enclavados en el término municipal de Haro y a menos de 2 kilómetros de la bodega, se sitúan en uno de las zonas más bellas de la ciudad; a través de ellas podemos disfrutar del paso del río Ebro a través de las conchas de Haro.

Se combinan en nuestra finca distintos ecosistemas en función de la variabilidad del suelo y de la exposición solar, lo que se traduce en un trabajo exhaustivo de selección de zonas homogéneas. La viticultura que se aplica surge de una mezcla entre la tradicional riojana y la de precisión, dando como resultado a una viticultura que apuesta por la innovación para proteger la naturaleza, siempre bajo los parámetros de obtener máxima calidad. Al trabajo de nuestros viñedos propios sumamos una exigente selección de uva de nuestros proveedores de Rioja Alta.

Características de la añada:

Un año marcado por un invierno seco y una primavera lluviosa, que facilitaría el desarrollo vegetativo. El cuajado fue irregular debido a las lluvias de Mayo y Junio. La vendimia se marca por la escasez de lluvias, siendo una vendimia temprana.



El verano muy seco, con altas temperaturas, haría que el final de la maduración se acelerara. En algunos casos detectamos un fuerte stress por sequía, con cierto desequilibrio entre maduración alcohólica y fenólica. Por el contrario, viñedos que habitualmente presentan más vigor maduraron muy bien este año, teniendo una buena calidad de fruta. La sanidad fue prácticamente perfecta.

Con un buen trabajo de crianza, buscando suavizar la estructura, los vinos presentan una gran intensidad y potencial de envejecimiento.

Vinificación:

Viña Pomal Crianza se caracteriza por una vinificación tradicional: tras el despalillado y estrujado, tiene lugar la fermentación alcohólica. La maceración total es de dos semanas, buscando una estructura de vinos suaves, agradables y con gran intensidad frutal.

Doce meses en barricas de roble americano (15% nuevas) nos aportan la complejidad y la madurez necesaria para completar la expresión de este vino.

Analítica:

Grado alcohólico: 14 %

Nota de cata:

Color rojo picota con destellos violáceos. Intensidad aromática alta. Flores, rutos negros y regaliz con matices a vainilla y torrefactos. En boca es suave, equilibrado y fresco. Con buena estructura y taninos suaves.

El consejo del enólogo:

Se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, y puede seguir ganando complejidad en botella durante 3 ó 4 años más. Temperatura óptima de servicio: 17° C. No precisa decantación.

Maridaje:

Armoniza perfectamente con platos suaves como arroces, quesos, patés, guisos, verduras, pescados... además de los platos típicos que maridan tradicionalmente con los vinos tintos de crianza.