

**VIÑA POMAL**  
HARO · RIOJA · 1904



Bacchus  
2017

Best of  
Spain Wine  
Challenge

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:  
Crianza

VARIETADES:  
100% Tempranillo

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 14%  
Contiene sulfitos

AÑADA:  
2017

## Consejos 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.

# Viña Pomal Crianza Horeca

La marca Viña Pomal es el estandarte de Bodegas Bilbaínas y una marca clásica de Rioja desde 1901. En el año 2001, salió al mercado nuestra "Selección Centenario" en su añada 1996, como celebración de los cien años de la fundación de la sociedad Bodegas Bilbaínas (1901). Se trata de un clásico renovado de Rioja.

## Vinificación

Viña Pomal Centenario 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.

## 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

La añada 2017 en Rioja, como en otras importantes denominaciones del mundo, ha estado marcada por una helada que tuvo lugar en primavera, después de un invierno especialmente seco. El inicio de la primavera, con temperaturas muy elevadas, favoreció una brotación adelantada en nuestras viñas de Haro. Esta helada, si bien se subsanó

gracias a un exhaustivo trabajo en el campo eliminando los brotes afectados, provocó una cosecha más escasa que en añadas anteriores. A pesar de la brevedad del ciclo vegetativo, las uvas adquirieron rápidamente la graduación alcohólica y se mostraron excepcionalmente sanas durante toda la vendimia. En resumen, esta vendimia nos ha ofrecido vinos cálidos, con graduaciones alcohólicas algo superiores y con una gran estructura y potencial de envejecimiento, además de un interesante aporte de fruta.

## Características sensoriales

Color rojo picota con destellos violáceos.

Intensidad aromática alta. Flores, frutos negros y regaliz con matices a vainilla y torrefactos.

En boca es suave, equilibrado y fresco. Con buena estructura y taninos suaves.

## 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.

## Periodo de consumo

Se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, y puede seguir ganando complejidad en botella durante 3 ó 4 años más.