

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Terruño Centenario Reserva

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 se caracteriza por una vinificación más bien tradicional: tras el despallado 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 18 meses en bodega de roble americano, un 20% nuevo. En este tiempo, se llevan a cabo 3 trasiegos para clarificar el vino de forma natural, evitando así la necesidad de tratamientos posteriores. Tras su paso por bodega, el vino permanecerá dos años en botella como mínimo antes de salir al mercado.

Viticultura

La finca Viña Pomal está formada por 90 hectáreas de viñedo. Enclavados en el término municipal de Haro y amenos 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.

La añada 2015 se caracteriza 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. Vinos estructurados, con mucho color

y tanino potente que hemos tenido que trabajar en bodega durante los tiempos de crianza.

Características sensoriales

Aspecto: Picota intenso, con ribete rubí de marcada intensidad.

Nariz: Violetas y frutos rojos que se matizan con especias dulces (vainilla), regaliz y torrefactos.

Boca: Sutil, elegante y persistente.

Maridaje

Complemento perfecto de platos que contienen verduras, arroces, quesos, pato y pescado azul.

Periodo de consumo

El vino está en su momento óptimo de consumo pero puede evolucionar favorablemente hasta 2024.



Best of
Spain Wine
Challenge

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

Se recomienda desde ahora hasta
2023.