



Viña Pomal Alto de la Caseta

Viña Pomal Alto de la Caseta es un vino que nace de la selección más exigente y restrictiva. 100% Tempranillo de unas privilegiadas cepas de 40 años que rodean una elevación del terreno donde se emplaza la caseta que da nombre al vino. Alto de la Caseta desvela la excelencia que la Rioja Alta es capaz de ofrecer. La personalidad de este vino supone la muestra incuestionable de un saber hacer enológico experto e inquieto, deudor de la prestigiosa tradición centenaria que Viña Pomal atesora. Edición limitada: 2.990 botellas.

Vinificación

Despalillado minucioso para no romper las uvas, hicimos una selección del grano previo al encubado, eliminando todas las partes vegetales y los granos dañados. Fermentó en bocoyes de roble de 500L abiertos, usando bazuqueos para mejorar la extracción. La maceración total en 2015 fue de 21 días, descubamos en el momento de máximo equilibrio y expresión. Se llenaron 11 barricas de roble francés, de tostado medio y un uso. La crianza en bodega se prolongó durante 20 meses.

Viticultura

Las cepas de Tempranillo que rodean el Alto de la Caseta fueron plantadas en vaso hace más de 40 años, en una ladera de orientación sudeste. El suelo del viñedo es cascajoso, suelto y de estructura pobre. En este entorno idóneo para la vid y para que el vino gane complejidad, practicamos una viticultura integrada y sostenible a cargo del equipo más entendido de nuestra casa. En el 2015 vendimiamos el 23 de septiembre. Descartamos todo racimo poco equilibrado. Sólo la uva madura y entera entró en cajas en el patio de recepción de la bodega donde fue sometida a una meticulosa segunda criba en la mesa de selección manual.

Características de la añada

Características de la añada: La añada 2015 en Rioja Alta se caracterizó por un invierno húmedo y muy frío en el que la presencia de nieve aseguró 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 adelantaron el inicio de la vendimia, que fue de gran calidad y con un estado sanitario excelente.

Características sensoriales

Color profundo, picota intenso.

Aromas a frutos negros, muy floral (violetas) y toque de regaliz. Fondo mineral, elegante y complejo. Concentrado en boca, con volumen y redondez. Un vino bien estructurado, suave y armonioso. Final largo y sedoso.

Maridaje

Carnes rojas, cocidos, embutidos y quesos curados.



Decanter
Awards 2015



The Rioja
Masters 2015



Guía Peñín
2016

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico: 15%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2015