

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Vinos Singulares Graciano

Dentro de una gama de vinos que representan la experimentación y la inquietud por mejorar en la elaboración de los vinos singulares, el equipo de Bodegas Bilbaínas elabora este Graciano donde se refleja el potencial de una variedad autóctona de La Rioja, única por su sutileza y rusticidad, compleja por su frutuosidad y especiados, de gran potencial de envejecimiento y agradable balance y frescura.

Vinificación

Vendimia manual en cajas. En el momento de la vendimia hicimos una selección para llevar sólo a la bodega aquellas uvas con condiciones de maduración óptimas. Se sometió a dos selecciones, primero el racimo y luego el grano tras el despalillado. Fundamental en esta añada la eliminación de bayas pasificadas tras el despalillado.

Fermentó con levadura indígena en depósitos abiertos, combinando bazuqueos y remontados. La maceración fue de 21 días y se fermentó a 26°C, intentando extraer con suavidad.

Viticultura

Procede de nuestra finca de Vicuana, situada en el corazón del Barrio de la estación de Haro. Suelos francos, con alta riqueza en caliza. Rendimiento de 4.000 kg/ha y cepas de 40 años.

Zona de clara influencia atlántica, que lleva al límite la maduración del graciano. Un vino que solo se elabora las añadas que el graciano consigue madurar excepcionalmente (2007, 2010, 2012).

Características de la añada

Esta añada estuvo marcada por la incidencia de la sequía. La falta de lluvias, con bajas precipitaciones ya desde el invierno, marcó el desarrollo de todo el ciclo. Las zonas altas, y en particular las variedades de ciclo largo consiguieron una gran madurez y equilibrio.

Características sensoriales

Color rojo intenso y muy brillante.

Aparecen aromas varietales: pimienta blanca, sándalo y cedro entremezclados con aromas de fruta roja madura y florales como la lavanda.

Con una acidez característica de la variedad Graciano, es envolvente,

elegante y potente a la vez, intenso, equilibrado y persistente.

Maridaje

Quesos curados, mariscos, aves y guisos especiados.

Periodo de consumo

Se recomienda degustarlo antes de 2017-2027.



Tim
Atkin

>vinos

Cata
Andreas
Jarsson 2017

T. Atkins UK-
Rioja Report
2018

Anuario de
Vinos 2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
20 meses en roble fr

VARIETADES:
100% Graciano

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,0%

Contiene Sulfitos

AÑADA:
2012

Consejos del enólogo

No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino. Este vino tiene un gran potencial de envejecimiento