

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Rosado

Primer rosado de Viña Pomal. Se hace con un 70% de Garnacha y un 30% de Viura, variedades tradicionales de los rosados de Rioja. Capaz de satisfacer a los amantes del vino clásico pero que tiene un toque vanguardista.

Vinificación

Viña Pomal Rosado se elabora por el método de “sangrado”. Una vez recepcionada la uva en bodega se realiza el proceso dedespallado y estrujado tradicional, y se encuba en un depósito donde realizamos una leve maceración en frío durante al menos 12 horas. Cuando el color del mosto es el deseado, se realiza el “sangrado” que consiste en separar el mosto lágrima de los hollejos. Este mosto se fermenta a una temperatura controlada de 14°C, manteniendo los aromas y la frescura del vino.

Viticultura

Procedente de viñedos situados en la Rioja Alta, zona de influencia atlántica con suelos heterogéneos de poca fertilidad y textura específica. Con estas características las variedades Garnacha y Viura, tradicionales de los rosados de Rioja, ofrecen su máxima plenitud para obtener un vino rosado de color único, con una acidez característica que aporta frescura y juventud y unos matices varietales que lo hacen largo y expresivo.

Características de la añada

Un año exigente en lo meteorológico, con granizo a finales de abril y temperaturas oscilantes en primavera y verano. Desde el inicio del año vitícola, considerando este el 1 de noviembre, y hasta finales de mayo las temperaturas tanto medias como mínimas estuvieron por encima de los registros históricos, y ello precipitó cada fase del ciclo, empezando por los primeros llores, que nos sorprendieron a finales de enero. En general, un invierno y un inicio de primavera suaves precedieron a una racha prolongada de lluvias, en ocasiones abundantes, que apaciguó la sed que las viñas estaban padeciendo durante los últimos meses y garantizó que el ciclo finalizara con las reservas hídricas suficientes. La vendimia fue temprana, la uva fue llegando de forma paulatina, sin complicaciones, hasta casi al final,

cuando arreciaron las lluvias abundantes y las temperaturas cayeron en picado, pero por suerte todas nuestras uvas estaban en la bodega, fermentando. Ha sido una buena cosecha de la que han resultado vinos afrutados, de buena graduación alcohólica y muy equilibrados. Los blancos y rosados se han expresado con una muy buena intensidad aromática y mucha frescura gracias a los buenos parámetros de acidez que presentan.

Características sensoriales

Aspecto: Brillante con tonalidad rosa palo.

Nariz: Sutil, con recuerdos a fresa, frambuesa, flores de violeta y especiados (anís, manzanilla)

Boca: Entrada estructurada y untuosa que aporta longitud. La acidez de este vino lo hace fresco y equilibra la estructura en boca.

Maridaje

Pomal Rosado marida con todo tipo de entrantes, menestra y ensalada así como pastas, pizza y arroces. Ideal también para maridar con platos con base de marisco y pescados azules.

Periodo de consumo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo.

JAMESUCKLING.COM

James
Suckling.com
2018

Ficha Técnica

VARIETADES:
70% Garnacha 30% Viura

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

Temperatura óptima de consumo: 8-10 °C