

VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904



Viña Pomal Selección 106 Reserva

Esta edición limitada es un homenaje a la añada 2010, histórica en Bodegas Bilbaínas y calificada como excelente por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, coincidiendo con las 106 añadas de Viña Pomal desde su primera vendimia en 1904. Una selección de 106 barricas realizada por Diego Pinilla, enólogo de la bodega.

Vinificación

Una selección personal del enólogo entre los mejores vinos de Viña Pomal. Fermentación con levaduras autóctonas a 28°C-30 °C y una maceración total de 23 días. Hizo una crianza durante 20 meses en barricas de roble americano (85%) y roble francés (15%). Un tercio de las barricas son nuevas. En este tiempo, las trasiegos nos permiten ir limpiando por decantación natural el vino. Tras su paso por barrica el vino permaneció dos años en botella 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 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 D.O.Ca. Rioja 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.

CALIFICACIÓN DE LA AÑADA: MUY BUENA

La añada 2016 en Rioja se caracterizó por un invierno seco y templado. Las buenas condiciones primaverales y un verano cálido, unido a la ausencia de precipitaciones durante vendimia aseguraron la gran calidad de la uva con un estado sanitario excelente. Se trata de un año con unas producciones superiores a los anteriores donde ha sido clave la sanidad. Los vinos son estructurados y en general aportan gran calidad aunque tal vez las cargas más elevadas de la añada hayan

repercutido en que el tanino no estuviera en unas condiciones en la que podamos hablar de un año perfecto, al menos en la zona de Haro. En resumen es un gran año.

Características sensoriales

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

Nariz: Intenso y elegante. Notas florales y frutos rojos que se matizan con especias dulces (vainilla) y torrefactos.

Boca: Persistente con el equilibrio de los grandes Riojas.

Maridaje

Complemento perfecto de platos de cuchara, carnes a la brasa y quesos curados.

Periodo de consumo

Se encuentra en un momento perfecto para su consumo y se estima como el óptimo en sus diez primeros años de vida.



Guía Peñín
2016



Guía
Gourmets
2016



Guía
Gourmets
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
Tempranillo, Garnacha y Graciano

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,5% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

Un vino que se recomienda decantar en sus primeros años.