



Guía Peñín
2016

Guía Peñín
2015

Guía
Gourmets
2016

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:
100% Garnacha

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

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino.

Viña Pomal Vinos Singulares Garnacha

Dentro de una gama de vinos que representan la experimentación y la inquietud por mejorar en la elaboración de los vinos del equipo de Bodegas Bilbaínas. Esta Garnacha quiere demostrar el potencial aromático de una variedad que es la más plantada en el mundo. Buscamos una garnacha de zonas altas, que tenga fresca y toda su potencia frutal, con gran volumen. Que sea armoniosa, sin pecar de excesos.

Vinificación

Vendimia manual en cajas. La uva se descargó en envases abiertos con capacidad para 1.500 kg y se trabajó el bazuqueo como método de maceración. Este año, 2015, debido a la perfecta maduración de los raspones y con la intención de equilibrar los vinos en fresca y estructura, recurrimos al encubado con raspón durante la fermentación. Se realizó una maceración de 10 días y se trasegó a barricas de roble americano de un uso para realizar la maloláctica. Tras este periodo envejeció durante 10 meses en bocoyes de 500 litros de roble francés de un uso.

Viticultura

Selección de viñas viejas de garnacha de viñedos controlados. Tienen en común superar los 600 m de altitud, porque es allí donde encontramos un mayor equilibrio y fresca en la expresión. En 2015 predominaron las garnachas viejas de la zona de Rioja Alavesa y completaron el ensamblaje las garnachas de la zona de Tudelilla, en Rioja Baja.

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

Aspecto: color brillante, con reflejos violáceos.

Nariz: Fragante y delicado, se mezcla con intensidad los frutos (arándanos, frambuesa) con flores (jasmín, violeta) y un recuerdo a manzanilla.

Boca: Con gran volumen y fresca, con tanino aterciopelado. Paso por boca amable y sedoso con final envolvente y graso.

Maridaje

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

Periodo de consumo

Se recomienda degustarlo antes de 2018-2020.