

VIÑA POMAL

LA EXPRESIÓN DE LA RIOJA ALTA
DESDE 1908

NUEVO VIÑA POMAL CRIANZA 2006



Viña Pomal encarna la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta. Con cien años de historia elaborando vinos de gran calidad y consolidado prestigio, sumados a la inmejorable situación de un viñedo único en propiedad en el municipio de Haro.

Región de elaboración: D.O.C. Rioja

Varietades: 100% Tempranillo

Viticultura: La finca Viña Pomal, situada entre los ríos Ebro y Tirón, en el municipio de Haro (Rioja Alta). La fertilidad de los suelos es escasa, ya que se trata de terrenos calizos y cascajosos. El viñedo está plantado con el sistema de vasos tradicional, sus rendimientos son siempre inferiores a los 6.500 kg/ha.

Características de la añada: El año 2006 se calificó como Muy Buena. Fue una añada que exigió un fuerte trabajo en el viñedo. Las precipitaciones fueron abundantes y superiores a las de la campaña anterior, lo que propició el desarrollo de abundante masa vegetal. Nuestro equipo de viticultura realizó un gran trabajo para contrarrestar los efectos negativos de la climatología, realizando los tratamientos necesarios y vendimias en verde para equilibrar la viña. En agosto el tiempo fue más seco, sin apenas tormentas, y temperaturas suaves con valores nocturnos especialmente bajos. La evolución del viñedo se ralentizó y el adelanto que se preveía fue mínimo. Debido a lo irregular de la maduración, en septiembre, se procedió a comenzar una vendimia selectiva, recogiendo poco a poco distintas zonas del viñedo a medida que

alcanzaban su grado de maduración idóneo.

Vinificación: Tras el despalillado y estrujado, tiene lugar una maceración de 2 semanas. El vino pasa un año en barricas de roble americano y tras el embotellado, un mínimo de 6 meses en botella.

Analítica: Grado alcohólico 14,0 %

Nota de cata: Color rojo picota con destellos violáceos. Frutos negros, regaliz y ligeras notas minerales. Con notas de cacao y torrefactos procedentes de su paso por barrica. En boca es suave, elegante, equilibrado y fresco.

El consejo del enólogo: Se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, pudiendo todavía seguir ganando complejidad en botella 3 ó 4 años más.

Temperatura óptima de servicio: 14-16° C. No precisa decantación.

Maridaje: Además de acompañar a los platos típicos que ligan tradicionalmente con los vinos tintos de crianza, dado su personal carácter con esa ligera arista ácida, puede armonizar perfectamente con platos algo más suaves tales como: arroces, quesos, patés, guisos, verduras, pescados, etc.

VIÑA POMAL ENCARNA LA MEJOR TRADICIÓN VITIVINÍCOLA DE LA RIOJA ALTA.
CIEN AÑOS DE VINOS DE GRAN CALIDAD Y CONSOLIDADO PRESTIGIO
PROCEDENTES DE NUESTROS VIÑEDOS SITUADOS EN EL MUNICIPIO DE HARO.

Prova da safra 2011. Jantar em 09/05/2014 no Navio M/V Monarch.