

**VIÑA POMAL**  
HARO · RIOJA · 1904



# Viña Pomal Crianza

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

## Vinificación

Viña Pomal Crianza se caracteriza por una vinificación tradicional: tras el despallado y estrujado, tiene lugar la fermentación alcohólica. La maceración total es de dos semanas, buscando una estructura de vinos suaves, agradables y con gran intensidad frutal. Doce meses en barricas de roble americano (15% nuevas) nos aportan la complejidad y la madurez necesaria para completar la expresión de este vino.

## 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 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. Al trabajo de nuestros viñedos propios sumamos una exigente selección de uva de nuestros proveedores de Rioja Alta.

## Características de la añada

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

yen general aportan gran calidad. Las cargas, más elevadas que en otras añadas, han propiciado taninos vivos, al menos en la zona de Haro. En resumen es un gran año.

## Características sensoriales

Color rojo picota con destellos violáceos.

Intensidad aromática alta. Violetas, frutos negros y regaliz con matices a vainilla y torrefactos.

En boca es suave, equilibrado y fresco. Con buena estructura y taninos suaves.

## Maridaje

Armoniza perfectamente con platos suaves como arroces, quesos, patés, guisos, verduras, pescados... además de los platos típicos que maridan tradicionalmente con los vinos tintos de crianza.

## Periodo de consumo

Se encuentra ahora en un momento óptimo de consumo, y puede seguir ganando complejidad en botella durante 3 ó 4 años más

Wine Spectator

Wine  
Spectator  
2018

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:  
Crianza

VARIETADES:  
100% Tempranillo

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 14% vol  
Contiene sulfitos

AÑADA:  
2016

## Consejos del enólogo

Temperatura óptima de servicio: 17°  
C. No precisa decantación.