



 Vinos



 Tim Atkin

Anuario de
Vinos 2017

Wine
Ad.R.Parker
2016

T.Atkins UK-
Rioja Report
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:
100% Maturana Blanca

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

Viña Pomal Vinos Singulares Maturana Blanca

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. Se aprobó su uso en la DOCa Rioja en 2007, aunque es la variedad más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, pues se cita ya en 1622. Es una variedad de buena fertilidad, presenta un racimo pequeño y bayas elípticas, también de tamaño pequeño.

Vinificación

Fermentación espontánea en depósito de hormigón. Al final de la fermentación se trasegó a bocoyes de roble francés de 500 L en los que se trabajó con las lías durante 4 meses antes de ser embotellado.

Viticultura

Proviene de la finca Paceta 14, enclavada en el término municipal de Haro, siendo la parcela limítrofe con País vasco y Burgos, a escasos 100 metros. Parcela de 17 años de edad, plantas injertadas en Ribadavia sobre 110R, marco 2.6*1.2. Se trata de una finca ubicada en el enclave privilegiado al abrigo de las Conchas. A una altitud de 448 mts y orientada Norte sur, con una acusada influencia Atlántica. La morfología de la parcela está compuesta por líneas estrechas siguiendo las curvas de nivel. Cuenta con una superficie de 0.66 has.

La añada 2017 en Rioja, como en otras importantes denominaciones del mundo, estuvo marcada por una helada que tuvo lugar en primavera, después de un invierno especialmente seco. El inicio de la primavera, con temperaturas muy elevadas, favoreció una brotación adelantada en nuestras viñas. Esta helada, si bien se subsanó gracias a un exhaustivo trabajo en el campo eliminando los brotes afectados, provocó una cosecha más escasa que en añadas anteriores. A pesar de la brevedad del ciclo vegetativo, las uvas adquirieron rápidamente la graduación alcohólica y se mostraron excepcionalmente sanas durante toda la vendimia. En resumen, esta vendimia nos ha ofrecido vinos cálidos, con graduaciones alcohólicas algo superiores y con una gran estructura y potencial de envejecimiento, además de un interesante aporte de fruta.

Características sensoriales

Vino brillante, amarillo con ligeros matices verdosos.

Predominan los cítricos, acompañados de aromas manzana verde y los tostados del roble.

Vino intenso, muy fresco, bien equilibrado y persistente, que envejecerá bien en botella.