ACQUISTATO IL .....

Viña Pomal Crianza 2017

Il bel Tempranillo della Rioja

Tutto il fascino di un Tempranillo in purezza, proveniente dalla regione della Rioja, nel cuore della Spagna. Quella che oggi è considerata da molti come una delle aree più interessanti dell'enologia iberica. Questo rosso Crianza di Viña Pomal matura per circa un anno in botti di rovere americano che garantiscono al vino di acquisire una grande morbidezza e una piacevolezza invidiabili. Dopo il legno, poi, il vino resta per circa altri 12 mesi in bottiglia, nella tranquillità delle belle cantine sotterranee dell'azienda. Solo a quel punto, quando il team di enologi definisce che il vino è davvero pronto, viene messo in commercio. Si scopre così un bel rosso ciliegia, ancora solcato da evidenti con riflessi violacei. Al naso si evidenziano la frutta nera, la liquirizia e sottili note minerali. In bocca è morbido, elegante, equilibrato e rinfrescante, con note di cacao e pane tostato provenienti dal passaggio in rovere.

Viña Pomal è un brand appartenente alle Bodegas Bilbaínas. L'azienda venne fondata nel 1859 da alcuni mercanti francesi che per far fronte alle distruzioni della fillossera spostarono i loro affari nella regione della Rioja, e per la precisione ad Haro. In seguito, nel 1901, l'azienda venne acquisita da un gruppo di imprenditori di Bilbao e finalmente, nel 1997, entrò a far parte della galassia Codorníu Raventós. Con i suoi oltre 240 ettari vitati, in una regione dove la media delle aziende è molto piccola, oggi Bodegas Bilbaínas è indicata come la quarta più grande cantina della Rioja. Produce ottimi vini con le uve provenienti esclusivamente dai propri vigneti aziendali, coltivati con tutte le varietà tipiche della regione, dal Tempranillo, alla Garnacha, dal Graciano al Mazuelo e alla Malvasia. Restaurata e rinnovata dagli attuali proprietari, la tenuta dispone di storiche cantine sotterranee dove vengono affinati tutti i vini.

La Vigna

Terreno	0
Esposizione	Nord
Allevamento	0
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100% Tempranillo
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Invecchiato in rovere americano per 12 mesi. Affinato in bottiglia per un altro anno.
Sensazioni	Colore rosso ciliegia, con riflessi violacei. Al naso si evidenziano la frutta nera, la liquirizia e sottili note minerali. Al palato è morbido, elegante, equilibrato e rinfrescante, con note di cacao e pane tostato provenienti dal passaggio in rovere.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821