ACQUISTATO IL .....

Viña Pomal Reserva Tempranillo 2014

Il Tempranillo che non teme il passare del tempo

Quando si pensa a un grande vino da invecchiamento, in Spagna, e per la precisione nella regione della Rioja, si pensa esattamente a un prodotto come questo. Il Tempranillo Reserva proposto da Viña Pomal è un bel esempio di come il vitigno a bacca rossa più diffuso della penisola iberica sia capace di evolvere, e di migliorare, per anni in cantina. L'importante è che sia lavorato bene a monte, come in questo caso, con attenzione e pazienza. Dopo la vinificazione in acciaio a temperatura controllata, il vino viene avviato a un lungo processo di maturazione in legno. Occorrono circa 14 mesi in botti di rovere americano, e altri due anni in bottiglia, per domare il carattere irruente del Tempranillo. Ma basta stapparne una bottiglia e avvicinare il calice al naso per rendersi conto che ne è valsa la pena. Si scopre, infatti, un rosso di un bel rubino con riflessi arancioni. Al naso è pulito, con profumi intensi di frutta rossa e note di tabacco, tartufo e vaniglia tipiche del passaggio in rovere. In bocca rivela una buona concentrazione, alcol perfettamente integrato e un finale piacevolmente persistente. In complesso si tratta di un vino di buon corpo e caratterizzato da una spiccata acidità, caratteristiche queste che viaggiano in perfetto equilibrio tra loro. Ed entrambe caratteristiche tipiche dei migliori Tempranillo della Rioja Alta. Bisognerebbe sempre tenerne una bottiglia in cantina. Come un bene rifugio, il suo valore nel tempo è destinato a crescere sempre.

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	
Esposizione	Nord
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100% Tempranillo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Invecchiato in rovere americano per 14 mesi. Affinato in bottiglia per altri 2 anni.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi arancioni. Al naso si presenta pulito, con profumi intensi di frutta rossa e note di tabacco, tartufo e vaniglia tipiche del passaggio in rovere. Al palato ha una buona concentrazione ed un finale persistente. Buona corposità ed acidità equilibrata, entrambe caratteristiche tipiche dei Tempranillos della Rioja Alta.

© 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