



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viña Pomal Reserva 2017

€12.95

COSECHA 2017: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Elaboración: Viña Pomal se caracteriza por una vinificación más bien tradicional: tras el despalillado y estrujado, tiene lugar una maceración moderadamente larga y, tras las fermentaciones alcohólica y maloláctica, los vinos son trasegados y clarificados ligeramente para pasarlos a barricas.

Crianza: El vino pasa 18 meses en barrica de roble americano, un 20% nuevo. En este tiempo, se llevan a cabo 3 trasiegos para clarificar el vino de forma natural, evitando así la necesidad de tratamientos posteriores. Tras su paso por barrica, el vino permanecerá dos años en botella como mínimo antes de salir al mercado.

Cata: Color cereza intenso con ribete rubí de marcada intensidad. Nariz afrutada y bastante balsámica, con las moras, el eucalipto y el regaliz como grandes protagonistas. En boca es elegante y complejo, como cabe esperar de un buen reserva riojano. Largo y balsámico, pero también sutil, elegante y persistente, con un tacto sedoso y una carga frutal que parece recordar el perfil de un buen Reserva.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Complemento perfecto de platos que contienen verduras, arroces, quesos, pato y pescado azul

Bodegas Bilbainas S. A. "Haro (La Rioja) " 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, registre para escribir una valoración.