vinetur

Viña Pomal lanza su blanco en formato mágnum en pleno auge de la categoría

El lanzamiento de mayor éxito comercial de la marca, con un volumen que se ha duplicado en los últimos cinco años.

miércoles 22 de abril de 2026

ESCRITO POR JAVIER VILARIÑO


LANCO
POMAL
Viña
POMAL
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Bodegas Bilbaínas
REGISTRO EMBOTELLADOR Nº 10
BODEGAS
BILBAINAS
ELABORADO EN LA PROPIEDAD DESDE 1904
ELABORADO EN LA CUNA DEL RIOJA, VIÑA POMAL SIMBOLIZA EL COMPROMISO DE BODEGAS BILBAÍNAS CON LA HISTORIA DE SU PARTICULAR TIERRA, UNA BODEGA CENTENARIA DE PAGADOS MÍTICOS, ORIGEN ÚNICO Y VINOS EXCEPCIONALES.
BODEGA SITUADA EN EL BARRIO DE LA ESTACIÓN DE HARO
Viura
FERMENTADO EN BARRICA

Bodegas Bilbaínas (D.O.Ca. Rioja) presenta el mágnum de Viña Pomal Blanco. El nuevo formato refuerza la posición del blanco de Rioja Alta y responde al creciente interés del consumidor por vinos más frescos, versátiles y gastronómicos, consolidándose además como el lanzamiento de mayor éxito comercial de la marca en su historia reciente, con un volumen que se ha duplicado en los últimos cinco años.

El consumo de vinos blancos ha crecido de forma sostenida, impulsado por su frescura, menor graduación alcohólica y versatilidad gastronómica. Lo que comenzó como una alternativa se ha consolidado en una categoría con identidad propia. Según la OIV, el consumo mundial de vino blanco ha aumentado más de un 10 % desde el año 2000 y ya representa más del 40 % del total. En este contexto, el lanzamiento en formato mágnum adquiere un valor especial, tanto dentro del mercado como en la experiencia del consumidor.

Tradicionalmente vinculado a grandes tintos de guarda y a celebraciones compartidas, este formato reivindica ahora la capacidad de evolución y complejidad del vino blanco. El mágnum amplifica la experiencia, propicia una crianza más lenta y armónica y refuerza su posicionamiento premium en la mesa.

El aumento del interés por los vinos blancos también está relacionado con factores culturales y climáticos. El cambio climático ha favorecido a las variedades blancas, ya que el calor invita a consumir vinos más frescos y ligeros, adaptados a climas cálidos y a un consumo más diario y gastronómico.

Según expertos del sector, el blanco se ha convertido en la puerta de entrada al mundo del vino, especialmente para los jóvenes y nuevos consumidores, que buscan vinos fáciles de entender, refrescantes y versátiles. Esta tendencia también se refleja en el diseño de los vinos blancos actuales, pensados para ser accesibles y de disfrute inmediato, adaptándose a los hábitos contemporáneos, desde servirlos con hielo hasta maridarlos con una amplia variedad de platos.

Fresco, aromático y equilibrado

Viña Pomal recoge en este blanco la mejor tradición vitivinícola de Rioja Alta, apoyada en un viñedo propio situado en Haro, donde confluyen influencias atlánticas y mediterráneas que favorecen la finura aromática y el equilibrio natural de las variedades. Elaborado a partir de uva viura y malvasía, combina la estructura y sutileza de la primera con la frescura y fragancia de la segunda. La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble americano y francés, permaneciendo cuatro meses sobre sus lías con suaves batonnages que aportan complejidad, volumen y textura.

En copa, el vino muestra tonalidades amarillo pálido y despliega aromas de piel de cítricos, manzanilla, hinojo y fruta de hueso, integrados con delicados tostados. En boca es amable y fresco, con equilibrio entre fruta y ligeras notas salinas, que refuerza su perfil gastronómico. Armoniza con pescados y mariscos, así como con verduras, cremas y quesos suaves, ampliando su versatilidad en la mesa.

Con este lanzamiento, Viña Pomal no solo capitaliza el momento del mercado, sino que reafirma la posición del blanco de Rioja como una categoría madura, compleja y con recorrido, capaz de ocupar, también en formato mágnum, un lugar central en la experiencia del vino.

Viña Pomal Blanco Magnum | 15 Bodegas