

VIÑEDOS EL PACTO

RIOJANDA 2021. VIÑEDO SINGULAR.

Exuberancia, plenitud y frescura, una perla en el mar de la Sonsierra.

ORIGEN

Viñedos El Pacto es un compromiso con nuestros ancestros, con una generación que hace décadas preservó el precioso patrimonio vitícola en dos de las zonas de Rioja que son un punto de conexión con nuestro origen: el Alto Najerilla y la Sonsierra.

Históricamente, ambas comarcas se han dedicado casi en exclusiva al cultivo de la vid. El Pacto supone volver a esa viticultura atávica, que cuida el entorno, con la mínima intervención posible, que no busca la mayor producción, sino que permite a la naturaleza seguir su curso vital.

El paso natural para elaborar esa materia prima es la artesanía: cosecha manual, fermentaciones espontáneas y crianzas respetuosas para poner en valor el fruto de un trabajo minucioso en unos viñedos únicos que se expresen a través del vino.



D.O.Ca. Rioja



PREMIOS

95 puntos

Decanter World
Wine Awards 2023.
Añada 2020.

93 puntos

Guía Peñín 2021.
Añada 2019.

93 puntos

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2023.
Añada 2020.

93 puntos

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2024.
Añada 2021.

VIÑEDOS EL PACTO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: Tempranillo mayoritariamente, aunque en el viñedo hay cepas sueltas de Graciano, Mazuelo, variedades blancas y algunas desconocidas.

Viñedo: Ubicado en Navaridas, a una altitud de 535 metros, sobre suelo arcillo calcáreo. Terreno con una ligera pendiente del 10% y orientación al este, ideal para recibir los primeros rayos de sol del día y al resguardo del calor excesivo del atardecer. Parcela de 0,38 has, plantada en 1920 en marco real de 1,50m x 1,50m, con una producción de menos de un kilogramo por cepa. De bajo vigor por las limitaciones de su suelo y con producciones inferiores a un kilo por cepa.

Vendimia: Vendimia manual el 2 de octubre de 2021.

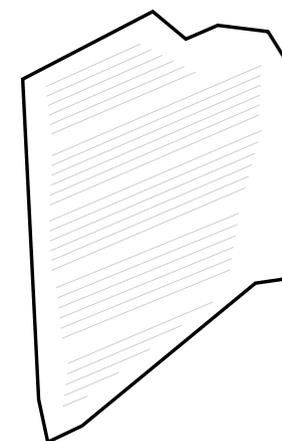
Elaboración: Al llegar a bodega, la uva se despalilla sin estrujar y se desarrolla una fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas de la uva en tinas de madera. Tras la fermentación, pasa a barrica nueva de roble francés de 500 litros, donde se hace la fermentación maloláctica y después la posterior crianza.

Crianza: 14 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de 500 litros.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Añada 2021: Con lluvias abundantes a final de la primavera y en septiembre, la llegada de tiempo seco anticiclónico en la fase final de la maduración propició una vendimia de ensueño, algo más corta que en la añada anterior, y con un estado sanitario inmejorable, gran equilibrio, buena concentración y riqueza aromática.

RIOJANDA



CATA

Visual: Capa muy alta, con tonalidades violáceas en el ribete y gran limpidez.

Nariz: Destaca la exuberancia de fruta y plena madurez, muy limpia, donde los frutos negros se combinan con fruta roja. Acompañan notas especiadas, donde destaca la pimienta negra y el regaliz. De fondo aparecen las notas de la crianza, con tonos de vainilla y cacao, junto con tonos de tabaco seco y hojarasca.

Boca: Muy amplia y de gran volumen, con una entrada muy agradable. Resulta un vino de sensaciones muy envolventes en todo su recorrido por boca. Posee también una buena estructura, típica de la variedad Tempranillo, pero con ese carácter aterciopelado tan característico de la Sonsierra, que genera unas sensaciones táctiles muy agradables y elegantes. Es un vino donde prima el equilibrio, la suavidad y las sensaciones de plenitud.

VIÑEDOS EL PACTO

SOBRE LA SONSIERRA

En la Sonsierra siempre se ha cultivado la vid, probablemente porque sus condiciones geográficas y su clima son perfectos para ella. Protegida por la Sierra del Toloño, que hace de barrera frente a las lluvias del Cantábrico, es una zona muy aireada gracias al cierzo, que ventila los racimos y les aporta frescor y carácter atlántico.

La orientación sur de los viñedos permite temperaturas suaves durante todo el año, precipitaciones en invierno y una buena variación térmica entre el día y la noche, lo que contribuye a la maduración óptima de la uva añada tras añada.

Los suelos de la Sonsierra son mayoritariamente arcillo-calcáreos, muy bien drenados y con un contenido muy bajo en materia orgánica, suelos pobres que inducen rendimientos bajos en los viñedos y aumentan la calidad general de los racimos.

