

# elPacto

El Pacto 2015



Vino ecológico

**Naturaleza, viñedo, clima y elaboración se dan la mano**



**Gran Medalla de Oro**  
Concours Mondial de Bruxelles  
2018. Añada 2015.

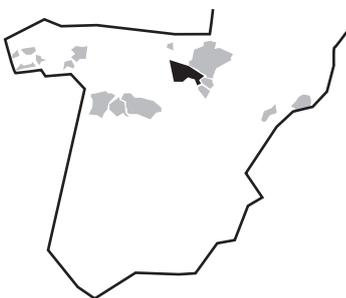
**Medalla de Oro**  
Mundus Vini 2017. Añada 2014.

**Medalla de Oro**  
Ecoracimo 2018. Concurso  
internacional vinos ecológicos.  
Añada 2015.

**Medalla de Plata**  
Bacchus International Awards  
2016 y 2017. Añadas 2013 y  
2014.

**91 puntos**  
Wine Enthusiast Magazine.  
Diciembre 2016. Añada 2012.

**90 puntos y Best Wine**  
Guía Peñín 2018. Añada 2014.



D.O.Ca. Rioja



## Origen

Todo vino es fruto de un pacto. Entre la naturaleza y el lugar, entre el viñedo y el esfuerzo de los hombres. Terrenos pobres en una zona privilegiada, viñedos viejos de baja producción de Tempranillo, exhaustiva selección de racimos y una elaboración respetuosa son los cuatro elementos que confluyen en la colección El Pacto.

**Varietades:** Tempranillo.

**Viñedo:** Viñedos ecológicos de más de setenta años de antigüedad ubicados en la Sonsierra riojana.

**Vendimia:** Primera semana de octubre. La uva recogida se transporta rápidamente hasta la bodega, donde se retiran los racimos que no reúnen las características óptimas.

**Elaboración:** Fermentación espontánea con levaduras propias en depósitos de acero inoxidable de 20.000 kg, temperatura controlada inferior a 26°C durante 2 semanas de maceración.

**Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés.

**Grado:** 14% Vol.

## Cata



**Visual:** Capa alta, con tonalidades violáceas y rojas.



**Nariz:** Intenso y sorprende por su franco aroma de frutos del bosque, regaliz, sotobosque, toques especiados y chocolate.



**Boca:** Pleno con gran equilibrio, corpulento pero fino y fresco al mismo tiempo, apareciendo de nuevo pleno de fruta y notas de la bodega en el retrogusto.



*Añada de excelente calidad marcada por un verano muy seco y de altas temperaturas, con una fuerte tormenta con granizo a finales de agosto. El adelanto de la vendimia favoreció que los vinos obtenidos disfrutaran de un buen equilibrio entre acidez y grado de alcohol.*