

elPacto

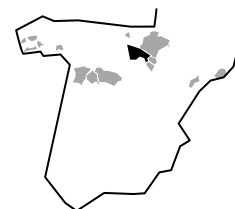
EL PACTO 2017

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

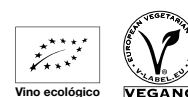
ORIGEN

Todo vino es fruto de un pacto entre la naturaleza y la mano del hombre. Para crear este vino, en Hacienda López de Haro hemos sellado ese pacto con nuestros ancestros, con las generaciones que durante siglos han convertido el fruto de nuestros viñedos en vino transmitiendo fielmente la esencia de su origen.

El Pacto es una vuelta al modo de hacer de nuestros antepasados, es el retorno al respeto a la naturaleza y sus ritmos. Ese respeto se traduce en la práctica de una viticultura orgánica que también aplica técnicas biodinámicas, aquellas que nuestros abuelos ya dominaban gracias a la herencia de la sabiduría popular y la observación diaria de su entorno.



D.O. Ca. Rioja



PREMIOS

Gran Medalla de Oro

Concours Mondial de Bruxelles 2018. Añada 2015.

90 puntos

Tim Atkin MW Rioja Report 2019. Añada 2016.

Medalla de Oro

Ecoracimo 2018. Concurso internacional vinos ecológicos. Añada 2015.

Medalla de Oro

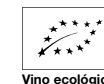
Mundus Vini 2017. Añada 2014.

91 puntos

Guía Peñín 2020. Añada 2016.



el Pacto



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tempranillo.

Viñedo: Viñedos ecológicos de más de setenta años de antigüedad ubicados en la Sonsierra riojana sobre terrenos pobres.

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 nuevas y usadas de roble francés, de Europa de Este y americano.

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 barrica en el retrogusto.

AÑADA

Añada marcada por unas condiciones climatológicas muy complejas: Marzo con temperaturas variables, fuerte helada a finales de abril y verano caliente y muy seco. La cosecha fue la más temprana de las últimas décadas y de muy corto pero de excelente calidad.
