

# elPacto

EL PACTO 2018

---

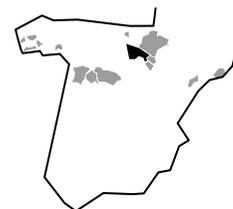
**Naturaleza, viñedo, clima y elaboración se dan la mano.**

---

## 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

**91 puntos**  
Tim Atkin MW Rioja  
Report 2021. Añada  
2017.

**90 puntos**  
Tim Atkin MW Rioja  
Report 2019. Añada  
2016.

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

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

**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 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:** Maceración durante diez días, estática y con mínima intervención para evitar sobre extracción. Fermentación espontánea con levaduras propias en depósitos de acero inoxidable de 20.000 kg, temperatura controlada inferior a 26°C. Se añaden cantidades muy pequeñas de sulfuroso.

**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 2018

*La primavera fue lluviosa y fría, lo que nos obligó a estar muy pendientes de los hongos. Gracias a las buenas temperaturas de julio y agosto, la uva llegó en buen estado sanitario a la vendimia, que fue muy selectiva y se prolongó hasta finales de octubre.*

---