

# VIÑEDOS EL PACTO

EL PACTO DEL ALTO NAJERILLA 2020

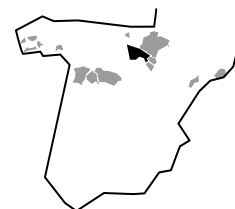
**El frescor del Alto Najerilla en simbiosis con los ritmos naturales del viñedo viejo.**

## ORIGEN

Viñedos El Pacto es un compromiso con nuestros ancestros, con una generación que hace décadas preservó el precioso patrimonio vitícola en dos 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



# VIÑEDOS EL PACTO

---

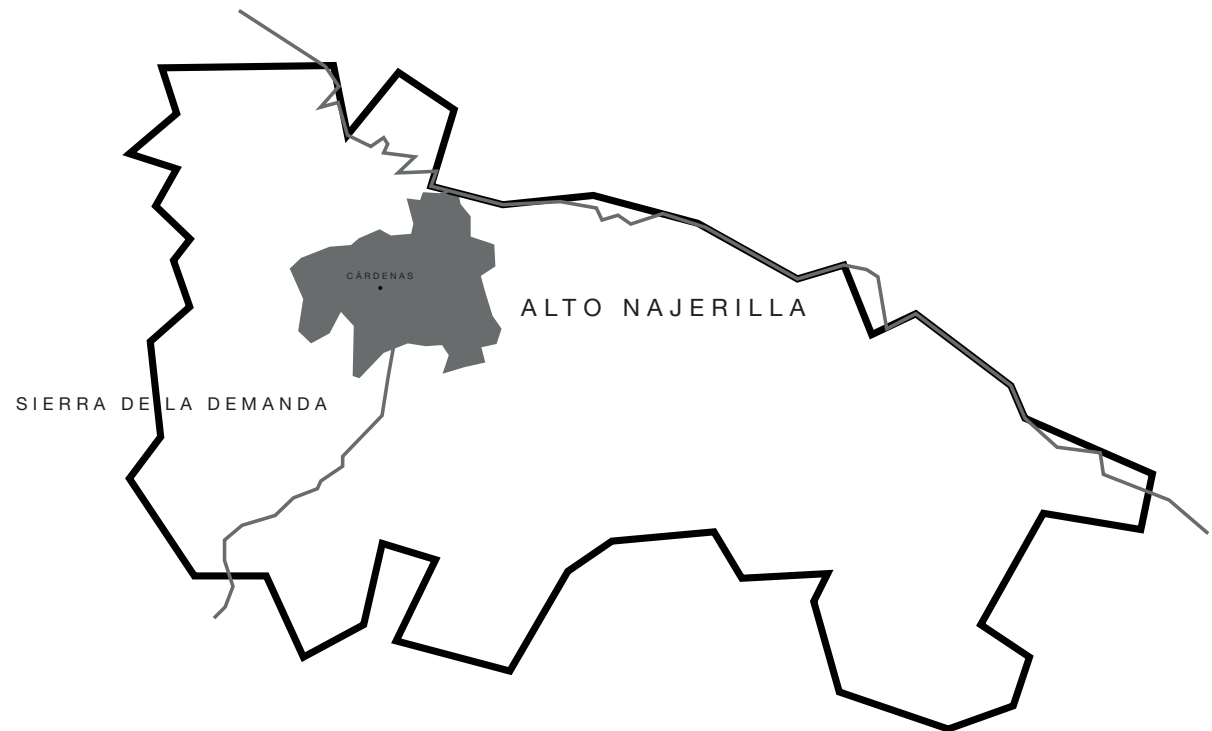
## SOBRE EL ALTO NAJERILLA

---

El Valle del Alto Najerilla es uno de los tesoros escondidos de Rioja, una zona a los pies de la Sierra de la Demanda, que corona el monte de San Lorenzo, con 2200 metros de altitud. Durante décadas, en esta zona la uva no llegaba a madurar por su altitud y su frescura. Con viñedos plantados por encima de los 600 metros, los efectos del cambio climático y el aumento de las temperaturas medias han beneficiado la maduración óptima consiguiendo un equilibrio inusual hasta entonces.

Es una comarca que esconde un tesoro de viñas viejas, conservadas durante generaciones, una zona alejada de los grandes focos de Rioja, que ha mantenido vivo su patrimonio de viñedo centenario con una variedad protagonista: la garnacha. Los suelos característicos del Alto Najerilla son, sobre todo, arcillo ferrosos y con mucho componente pedregoso, una combinación que potencia el carácter mineral de los vinos.

---



# VIÑEDOS EL PACTO



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad:** Viura mayoritariamente, además cepas sueltas de Malvasía, Garnacha Blanca o Jaina.

**Viñedos:** Viñedos viejos, con edad media de en torno a 60 años (plantados entre 1915 y 1974) ubicados en las localidades de Cárdenas y Nájera. Suelos arcillo ferrosos con alto componente de roca conglomerada en su base. En torno a los 600 metros de altitud.

**Vendimia:** Vendimia manual el 20 de septiembre de 2020.

**Elaboración:** Maceración de los racimos enteros durante 24 horas para conseguir mayor riqueza aromática y volumen en boca. Posterior maceración durante seis horas con las pieles y posterior prensado. Desfangado estático por decantación y trasiego para eliminar las lías. La fermentación es espontánea con las levaduras autóctonas de la uva, a baja temperatura (entre 16 y 18 grados). En la parte final de la fermentación, el vino pasa a fudres y bocoyes de roble de quinientos a mil litros de capacidad.

**Crianza:** Ocho meses de crianza en fudres y bocoyes de roble de diferentes capacidades (entre quinientos y mil litros) en contacto con las lías finas.

**Grado alcohólico:** 13% Vol

## CATA

**Visual:** Amarillo pajizo de intensidad media, con un brillo muy atractivo que le confiere una gran luminosidad en la copa.

**Nariz:** Compleja, con notas de heno, crema y bollería, además de toques cítricos de fondo.

**Boca:** Larga, con muy buena acidez, y a la vez mucha estructura. Destacan las sensaciones táctiles que genera la interacción entre el roble de la crianza y el frescor de la uva. Pero también destaca por su gran volumen y untuosidad, resultado de una maduración completa en la viña, donde la escasa producción de las cepas viejas genera un plus sobre la riqueza de sus racimos. Un vino vertebrado por su gran acidez y redondeado a su vez por las amplias sensaciones glicéricas.

## AÑADA 2020

*Tras un invierno seco y atípicamente caluroso, la brotación se adelantó a febrero. En marzo llegó un periodo hiper húmedo que se prolongó hasta verano, y se tradujo en una gran presión de las enfermedades fúngicas. A pesar del esfuerzo y cuidado de los viticultores, en ocasiones fueron imposibles de atajar. A partir de julio la climatología fue favorable y las parcelas que se salvaron de los hongos o el corrimiento, consiguieron una cosecha de excelente calidad.*