

VIÑEDOS EL PACTO

EL PACTO DE LA SONSIERRA 2020

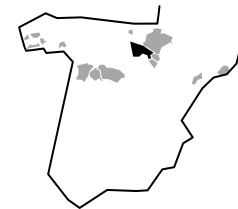
Viñedos viejos y mínima intervención para reflejar el carácter de la Sonsierra.

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

92 puntos

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2021.
Añada 2020.

93 puntos

Guía Vinos
Gourmets.
Añada 2019.

91 puntos

Guía Peñín 2022.
Añada 2019.



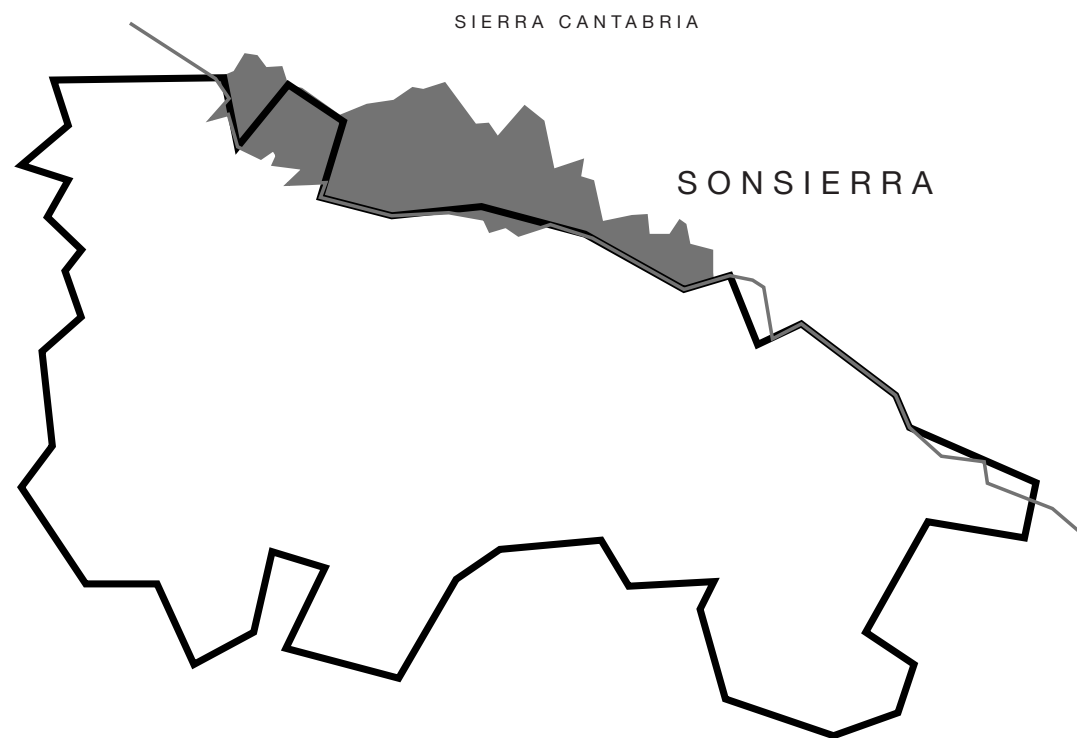
VIÑEDOS EL PACTO

SOBRE LA SONSIERRA

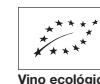
En la Sonsierra siempre se ha cultivado la vid, probablemente porque sus condiciones geográficas y su clima son perfectos para ella. Protegida por la Sierra del Toloño, que hace de barrera frente a las lluvias del Cantábrico, es una zona muy aireada gracias al cierzo, que ventila los racimos y les aporta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



VIÑEDOS EL PACTO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tempranillo mayoritariamente, y algunas cepas sueltas de variedades blancas, Graciano y Mazuelo.

Viñedos: 27 parcelas de viñas viejas ecológicas, plantadas en las décadas de los 50-60 del siglo pasado. Suelos mayoritariamente arcillo calcáreos asentados sobre roca arenisca, ubicados en zonas altas y muy aireadas de las localidades de Baños de Ebro principalmente y también en Villabuena de Álava, Navaridas y San Vicente de la Sonsierra.

Vendimia: Vendimia manual entre el 27 de septiembre y el 4 de octubre.

Elaboración: Maceración estática durante 10 días, con mínima intervención para evitar la sobre extracción. Fermentación espontánea con levaduras nativas en depósitos de 20.000 kg a temperaturas que no superan los 26°. Se añaden cantidades mínimas de sulfitos.

Crianza: 14 meses en barricas de 225 litros de roble francés (60%) y Europa del Este (20%) y América (20%). 60% son de segundo uso y 40% barricas nuevas.

Grado alcohólico: 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 2020

Tras un invierno seco y atípicamente caluroso, la brotación se adelantó a febrero, pero en marzo llegó un periodo hiper húmedo que se prolongo hasta verano, y se tradujo en una gran presión por las enfermedades fúngicas, que 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.