

VIÑEDOS EL PACTO

JESÚS ACHA BLANCO 2016

La conexión entre el hombre y la viña, el homenaje a una vida dedicada a la viticultura.

ORIGEN

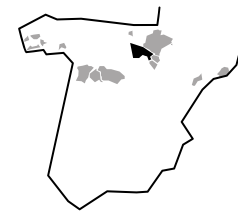
Viñedos El Pacto es un compromiso con nuestros ancestros, con una generación que hace décadas preservó el precioso patrimonio vitícola en dos de las zonas de Rioja que son un punto de conexión con nuestro origen: el Alto Najerilla y la Sonsierra.

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.

Ese homenaje a nuestra raíces se personaliza en este vino, que rinde tributo a toda una trayectoria vital, la del viticultor Jesús Acha, padre del director técnico de Vintae, Raúl Acha, un hombre que pasó su vida entre viñas en su pueblo, Cárdenas. De su parcela favorita, Senda de Haro, nace este vino único donde se deposita todo el respeto y el amor por el patriarca de la familia Acha y su legado vital.

Este vino embotella la unión perfecta entre un *terroir* único, con un material vegetal diverso y de calidad, y la mano del hombre para llevar ese viñedo a su máxima expresión.



D.O. Ca. Rioja



VIÑEDOS EL PACTO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Viura mayoritariamente y pequeños porcentajes de Malvasía, Jaina, Garnacha Blanca y otras variedades.

Viñedo: Parcela de 0,47 ha ubicada en Cárdenas (Alto Najerilla riojano), plantada en el año 1912 en marco real de 1,60 x 1,60 metros. Viñedo donde convive una mezcla de muchas variedades tanto blancas como tintas (aproximadamente mitad y mitad) en suelo arcillo ferroso con roca conglomerada.

Vendimia: Se vendimió a mano el 29 de septiembre.

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 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 tinaja de barro y bocoy de roble francés.

Crianza: Crianza de 18 meses, aproximadamente una mitad del vino en tinaja de barro y la otra en bocoy de roble francés.

Grado alcohólico: 14% Vol.

NOTAS DE CATA

Visual: Color amarillo dorado, de intensidad media-alta, fruto de su prolongada estancia en botella. Muy brillante y con vivaces reminiscencias verdosas que manifiestan su energía intrínseca.

Nariz: De intensidad aromática alta y una gran complejidad, resultado de la evolución del carácter de frescor del Alto Najerilla con el paso del tiempo. Se entrelaza una salinidad de fondo, presente en esas viñas viejas, con notas más dulces, amables y cremosas en la entrada. Los aromas más etéreos de manzanilla y flores blancas se integran a su vez con notas más profundas y oscuras de raíz, manifestando ese espíritu primaveral, pero con el sentido de arraigo a una zona de semejante tradición.

Boca: Destacan su enorme untuosidad y el carácter amable de entrada, con la gran longitud que confiere ese frescor intrínseco. Sorprende su textura y las sensaciones táctiles tan intensas y amables, armonizadas por la combinación durante la crianza entre ánfora y bocoy, que entrelazan la mineralidad de la arcilla con la nobleza del roble. Reúne la esencia que atesora el viñedo viejo, con una complejidad extrema, pero a su vez, con un profundo equilibrio. Sus sensaciones en boca no acaban, siempre conducidas por esa acidez que le confiere un carácter que refleja eternidad.

AÑADA 2016

Vendimia de gran producción y duración más larga a la habitual. Las buenas condiciones climatológicas propiciaron una maduración lenta y homogénea de la uva favoreciendo su alta calidad. Vinos muy potentes, con mucho cuerpo y gran complejidad.

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.

