

VIÑEDOS EL PACTO

MALACARA 2021

Sublime fresca, un viñedo único de Mazuelo en el Alto Najerilla.



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

94 puntos

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2024.
Añada 2021.



VIÑEDOS EL PACTO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Mazuelo mayoritariamente, aunque la parcela tiene algunas cepas sueltas de Garnacha Tinta.

Viñedo: Pequeño viñedo de 0,24 hectáreas plantado en 1946 en Cárdenas, en una ladera de orientación norte con un 14% de desnivel, a 570 m de altitud en un terreno escarpado, lleno de barrancos y taludes. Dispuesta en un marco de plantación estrecho con 2,2 m x 1,1 m. Es una parcela excepcional por su composición varietal, ya que es prácticamente imposible encontrar viñedos completos de Mazuelo de esta antigüedad. Por su edad, es un viñedo de alto valor genético, ya que se injertó de una selección masal, procedente de una mezcla de diversas cepas de Mazuelo recogidas entre viñedos de la misma localidad.

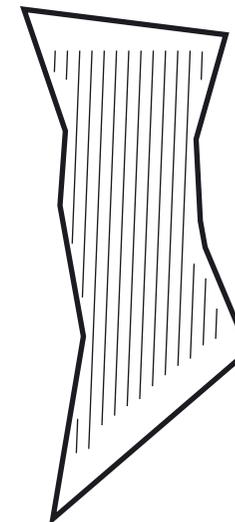
Vendimia: Vendimia manual el 15 de octubre.

Elaboración: Al llegar a bodega, la uva se despalilla por completo sin estrujar, la maceración es muy respetuosa, se realiza en un depósito abierto donde también se desarrolla la fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas de la uva.

Crianza: La crianza se realiza durante 16 meses en un ánfora de gres, un material cerámico pero muy poco poroso. En este recipiente inerte y sin interferencia alguna con ningún tipo de madera, el vino se va ensamblando poco a poco con la aportación justa de oxígeno.

Grado alcohólico: 14% Vol

Añada 2021: Con lluvias abundantes a final de la primavera y en septiembre, la llegada de tiempo seco anticiclónico en la fase final de la maduración propició una vendimia de ensueño, algo más corta que en la añada anterior, y con un estado sanitario inmejorable, gran equilibrio, buena concentración y riqueza aromática.



MALACARRA

CATA

Visual: Vino de capa media, con tonos rojos intensos y ribetes azules que denotan su vitalidad y energía.

Nariz: De intensidad media-alta, destaca por encima de todo su floralidad, protagonizada por aromas etéreos de pétalos de flor. Está acompañada de notas balsámicas y aromas de fruta roja ácida, tipo grosellas y frambuesas, que denotan su gran frescor, propio de una maduración muy prolongada que alcanza su cénit en pleno otoño con noches frías. También se perciben notas de monte bajo, típico de la zona del Alto Najerilla, con notas de tomillo, romero y otras aromáticas. Su crianza en un material inerte permite transmitir el fiel reflejo no sólo de la uva Mazuelo cultivada en altura, sino también de un entorno natural con una riqueza extrema.

Boca: Su elegante e intensa acidez vertebrada todo su paso por la boca, a la par que demuestra su amplitud y finura. La viña vieja, marcada por los bajos rendimientos, aporta volumen y untuosidad, que se equilibra con la verticalidad de la Mazuelo. Es un vino con baja carga tánica y una estructura ligera que le confieren una boca sedosa, de largo recorrido y gran intensidad. En retronasal vuelve la fruta roja fresca, con ese toque floral.

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.

