

VIÑEDOS EL PACTO

EL PACTO

El Pacto de Cárdenas

2022

Viñedos El Pacto es un viaje a los orígenes del Rioja más auténtico, una apuesta por recuperar los vinos de pueblo y la viticultura tradicional. Este proyecto de Vintae nace en el Alto Najerilla y la Sonsierra, dos zonas históricas donde las viñas viejas han crecido durante generaciones, cultivadas con respeto a sus ciclos naturales. Aquí, el viñedo manda, conservando la biodiversidad de cada parcela y preservando un material genético único, transmitido a lo largo del tiempo, que refleja la esencia más pura de su origen.

El Pacto de Cárdenas recupera un estilo de vino tradicional de esta localidad, conocido como Ojo Gallo por su característico rojo muy luminoso. Históricamente, en Cárdenas, este tinto de baja intensidad cromática y carácter fresco se elaboraba con una identidad propia, mezclando variedades tintas y blancas.

Con este vino, recuperamos una tradición que estuvo a punto de desaparecer.

PREMIOS

95 PUNTOS

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2024.
Añada 2022.

93 PUNTOS

James Suckling 2024.
Añada 2022.

91 PUNTOS

Joaquín Hidalgo en
Vinous. 2024.
Añada 2022.

91 PUNTOS

Guía Peñin 2024.
Añada 2022.



EL PACTO

El Pacto de Cárdenas

2022

12.500 botellas y 200 magnum

VARIEDADES

Garnacha Tinta y Viura, con cepas sueltas de Tempranillo, Malvasía, Graciano, Mazuelo y alguna variedad desconocida. En todas las parcelas hay coplantación de variedades blancas y tintas, siendo estas últimas mayoritarias.

VIÑEDO

Tres parcelas centenarias y una cuarta plantada en 1957 en pleno Alto Najerilla, a 600 metros de altitud. Los suelos son arcillo ferrosos con alto componente de roca conglomerada en su base.

VENDIMIA

Manual en la segunda quincena de septiembre.

ELABORACIÓN

Se elaboraron las variedades tintas y blancas conjuntamente. Maceró durante cuatro días en depósito de hormigón, donde también fermentó parcialmente, y terminó su fermentación en depósito de inoxidable.

CRIANZA

La mitad del vino se cría en tina de roble de 5.000 litros y la otra mitad en un pequeño depósito de hormigón, durante 12 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,32

PHP

13,12 %

ALCOHOL

NOTAS DE CATA

Visual: Tinto de capa muy baja, con vivos tonos rojos característicos de la Garnacha, reflejo de juventud y energía. Su brillo e intensidad aportan una luminosidad especial en copa.

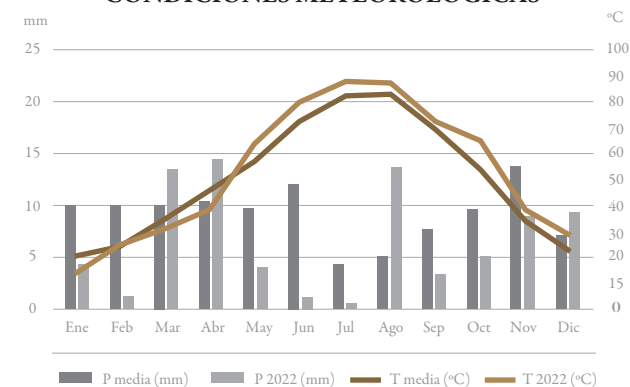
Nariz: Gran intensidad aromática, combinando la frescura frutal de la Garnacha (frutos rojos, yogurt de fresa, piruleta) con notas balsámicas, florales y cítricas. La crianza en tina de roble aporta matices cremosos y envolventes.

Boca: Fluido y de “trago largo”, con una acidez bien integrada que realza su frescura. Su textura glicérica y sedosa le confiere una elegancia inusual en tintos, evocando la suavidad de un blanco. Se desenvuelve con delicadeza, sin renunciar a la complejidad, mostrando un equilibrio entre fruta, matices especiados y notas envolventes de la crianza en tina de roble. Su postgusto es largo y refinado, con una fusión armoniosa de sensaciones que invitan a seguir bebiendo.

Añada
2022

Añada marcada por la sequía y las altas temperaturas, que propiciaron una uva sana y de excelente calidad gracias a la ausencia total de enfermedades. La cosecha fue temprana y algo más corta que en añadas anteriores, y mantuvo la frescura en las zonas altas donde se encuentran nuestros viñedos.

CONDICIONES METEOROLÓGICAS



ALTO NAJERILLA



SIERRA DE LA DEMANDA

SAN LORENZO

VALDECHUECAS
Valdehucos

LOS CABOS
El Pacho Opallo

LAS VIEJAS

LAS CALLES
El Pacho Blanco

SAN ANTON

RIO CARDENAS

Cárdenas

VILLAVERTINA

LA VILLA
José Sola

Badarán

CARBONERA Y
CAMINO REAL

LA COLOMA

LA RISCA

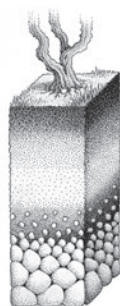
SENDA DE HARO
José Sola

MALACARA
Malacana

EL BANCO

VALDESENDEROS

ARROYO DE CORDOVÍN



Suelo: Arcillo ferroso con alto componente de roca conglomerada en su base.

