

VIÑEDOS EL PACTO

Jesús Acha
SENDA DE HARO
2018

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.

La bodega homenajea a las generaciones que la precedieron con dos vinos con nombre propio, el de Jesús Acha.

Este blanco rinde tributo a la trayectoria personal del viticultor Jesús Acha, que pasó su vida entre viñedos en su Cárdenas natal.

Se elabora con la uva de Senda de Haro, una de las parcelas favoritas del padre del también viticultor y director técnico de Viñedos El Pacto, Raúl Acha.

PREMIOS

96 PUNTOS

Decanter World Wine Awards 2023.
Añada 2016.

95 PUNTOS

Tim Atkin MW. Rioja Report 2024 y 2025.
Añadas 2016 y 2018.

94 PUNTOS

Joaquín Hidalgo en Vinous. 2024.
Añada 2016.



Jesus Acha

SENDA DE HARO

2018

1.398 botellas y 100 magnum

VARIEDADES

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

VIÑEDO

Parcela de 0,47 ha ubicada en Cárdenas, conocida como Senda de Haro. Plantada en 1912 en marco real de 1,60 x 1,60 metros. Suelo arcillo ferroso con roca conglomerada.

VENDIMIA

Se vendimió manualmente el 9 de octubre de 2018.

ELABORACIÓN

Maceración de los racimos enteros durante 24 horas. Posterior maceración durante seis horas con las pieles y prensado. Desfangado estático por decantación y trasiego para eliminar las lías. Fermentación espontánea con las levaduras salvajes de la uva a baja temperatura (16 - 18 grados).

CRIANZA

18 meses en dos bocoyes de segundo uso, uno de roble francés y otro de Europa de Este.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,17

PHP

13,33%

ALCOHOL

NOTAS DE CATA

Visual: Amarillo pajizo intenso con reflejos dorados y destellos verdosos que resaltan su frescura y viveza. Brillante y luminoso.

Nariz: Alta intensidad aromática y gran complejidad. Notas de vainilla y brioche se entrelazan con matices balsámicos, de monte bajo y plantas aromáticas secas, evocando la frescura del Alto Najerilla. Destacan también sutiles aromas florales, piel de fruta de hueso, hoja de tabaco y una elegante mineralidad.

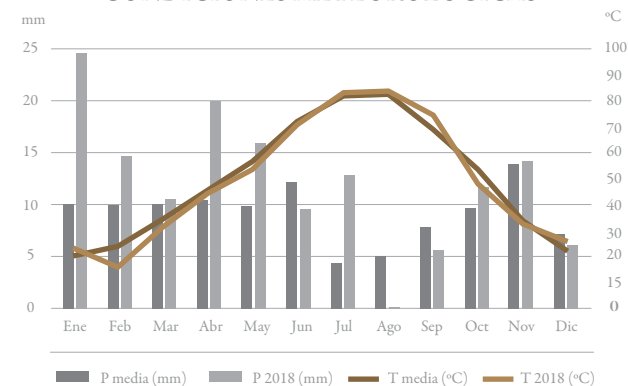
Boca: Vertical y fresca desde el primer contacto, con una gran longitud en boca, que traslada la esencia de su orientación Norte en una de las zonas más frescas de Rioja. Su textura glicérica inicial, propia de viñedos centenarios, da paso a una mineralidad austera que traslada el carácter del suelo, con una sapidez excepcional. El final, vibrante y elegante, deja una impresión cítrica y salina que resalta su viveza y profundidad.

Añada

2018

La primavera fue lluviosa y fría, lo que nos obligó a estar muy pendientes de los hongos. Gracias a las buenas temperaturas de julio y agosto, la uva llegó en buen estado sanitario a la vendimia.

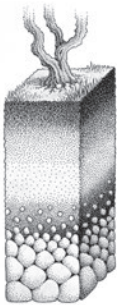
CONDICIONES METEOROLÓGICAS



SENDA DE HARO

SIERRA DE LA DEMANDA

Cárdenas



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

