RIOJANDA

VIÑEDOS EL PACTO 2021

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.

Riojanda es una pequeña perla en el mar de viñedos de la Sonsierra, dos parcelas ínfimas, plantadas en 1920 que suman poco más de un tercio de hectárea.

Pese a su tamaño, es una minúscula Arca de Noé vitícola, con multitud de variedades y clones diferentes. La viticultura ecológica y biodinámica que se practica se traduce en una producción muy baja de menos de un kilo por cepa.

PREMIOS

95 PUNTOS

Decanter World Wine Awards 2023. Añada 2020.

93 PUNTOS

Tim Atkin MW. Rioja Report 2024 y 2023. Añadas 2021 y 2020.

93 PUNTOS

Joaquín Hidalgo en Vinous. 2024. Añada 2021.

93 PUNTOS

Guía Peñin 2021. Añada 2019.



RIOJANDA

VIÑEDOS EL PACTO 2021

1.333 botellas y 60 magnum

VARIEDADES

Tempranillo mayoritariamente, aunque en el viñedo hay cepas sueltas de Graciano, Mazuelo, cepas sueltas de variedades blancas y algunas desconocidas.

VIÑEDO

Ubicado en Navaridas a una altitud de 535 metros, con orientación al este. Plantada en 1920 en marco real de 1,50m x 1,50m. Suelo arcillo calcáreo. La parcela tiene una ligera pendiente del 10%.

VENDIMIA

Vendimia manual el 2 de octubre de 2021.

ELABORACIÓN

La uva se despalilla sin estrujar. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas de la uva en tinas de madera. Maloláctica en barrica nueva de roble francés de 500 litros.

CRIANZA

14 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de 500 litros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,43 15,11 %

PHP ALCOHOL

NOTAS DE CATA

Visual: Capa muy alta, con tonalidades violáceas en el ribete y gran limpidez.

Nariz: Destaca la exuberancia de fruta y plena madurez, muy limpia, donde los frutos negros se combinan con fruta roja. Acompañan notas especiadas, donde destaca la pimienta negra y el regaliz. De fondo aparecen las notas de la crianza, con tonos de vainilla y cacao, junto con tonos de tabaco seco y hojarasca.

Boca: Muy amplia y de gran volumen, con una entrada muy agradable. Resulta un vino de sensaciones muy envolventes en todo su recorrido por boca. Posee también una buena estructura, típica de la variedad Tempranillo, pero con ese carácter aterciopelado tan característico de la Sonsierra, que genera unas sensaciones táctiles muy agradables y elegantes. Es un vino donde prima el equilibrio, la suavidad y las sensaciones de plenitud.

Añada **202**1

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.

CONDICIONES METEOROLÓGICAS



