

VIÑEDOS EL PACTO

VALDECHUECAS

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.

Valdechuecas es un Viñedo Singular de poco más de una hectárea que representa la expresión más fresca de la Garnacha en Rioja. Parte de sus cepas fueron plantadas en 1918 por el abuelo de Raúl Acha, director técnico de Vintae, mientras que una de sus pequeñas parcelas data de 1912. Con rendimientos extremadamente bajos, de apenas un kilo por planta, este viñedo refleja la singularidad y el carácter de un territorio excepcional.

PREMIOS

95 PUNTOS

Tim Atkin MW. Rioja
Report 2022, 2023, 2024.
Añadas 2019, 2020 y 2021.

93 PUNTOS

Guía Peñin 2021.
Añada 2019.

93 PUNTOS

Joaquín Hidalgo en
Vinous. 2024.
Añada 2021.



VALDECHUECAS

VIÑEDOS EL PACTO

2021

5.040 botellas y 120 magnum

VARIEDADES

Garnacha Tinta mayoritariamente, aunque tiene cepas sueltas de Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Viura, Malvasía y algunas desconocidas.

VIÑEDO

Parcela de 1,16 has ubicada en Cárdenas, entre 595 y 620 metros de altitud.

Una parte se plantó en 1912 y es un marco real de 1,60 x 1,60.

El resto de la parcela, plantada en 1918 es una plantación a la francesa en rectángulo de 2m x 1,40m. Suelo arcillo ferroso con roca conglomerada.

Ladera de orientación norte y pendiente del 20%.

VENDIMIA

Vendimia manual el 14 de octubre de 2021.

ELABORACIÓN

Fermentación en un depósito de hormigón. Encubado por gravedad: en el fondo se mete un 15% de racimos enteros, sin despalillar, y se completa el depósito con uva despalillada sin estrujar, manteniendo la integridad de la baya.

Fermentación espontánea con las levaduras propias del viñedo. Maceración con las pieles durante 15 días.

CRIANZA

Un año en fudres de roble francés de tercer uso de 2.400 litros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,44

PHP

14,52%

ALCOHOL

NOTAS DE CATA

Visual: Rojo intenso, característico de la Garnacha en climas fríos, con capa alta debido a la concentración natural del viñedo viejo.

Limpio, brillante y con un ligero ribete evolucionado por la crianza.

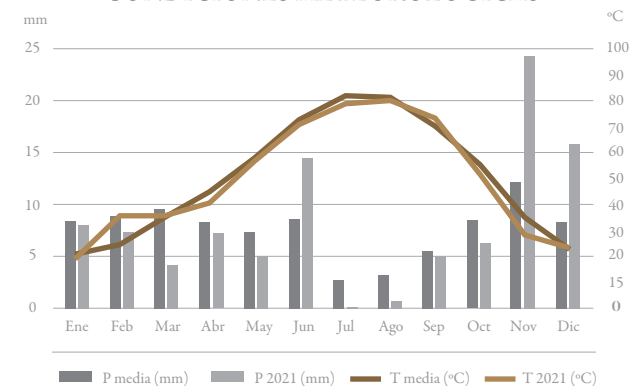
Nariz: Compleja y profunda, con matices vegetales del raspón y compota de frutas rojas y negras, resultado de la elaboración parcial con racimo entero en hormigón. Las especias y la mineralidad destacan sobre una madera bien integrada tras 12 meses en fudre, aportando un sutil carácter reductivo que evoluciona en copa hacia fruta fresca y notas balsámicas.

Boca: Vertical y tensa, marcada por su vibrante acidez, reflejo del Alto Najerilla. Su profundidad y estructura tánica fina y persistente conviven con la amabilidad propia de la Garnacha. Un vino con gran capacidad de guarda, que seguirá revelando matices con el tiempo.

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.

CONDICIONES METEOROLÓGICAS



VIÑEDO SINGULAR

ALTO NAJERILLA

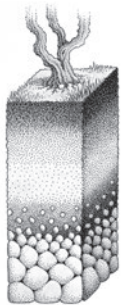
CÁRDENAS

VALDECHUECAS



SAN LORENZO

SIERRA DE LA DEMANDA



Suelo: Arcillo ferroso
con roca conglomerada.

