

Rioja
EL PACTO
VIÑEDOS EN EL ALTO NAJERILLA
2024

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 del Alto Najerilla es un vino blanco de zona elaborado a partir de viñedos viejos ubicados en Cárdenas y Nájera, dos localidades con una larga tradición en la producción de blancos de calidad. Sus viñas, plantadas entre 1915 y 1974, reflejan la diversidad y el carácter de este territorio.

Con este vino, se recupera y pone en valor el potencial de los blancos del Alto Najerilla.

PREMIOS

94 PUNTOS

Tim Atkin MW. Rioja Report 2022 y 2025. Añadas 2020 y 2023.

92 PUNTOS

Wine Enthusiast 2024. Añada 2021.

92 PUNTOS

James Suckling. Rioja Report 2024. Añada 2022.

92 PUNTOS

Guía Peñín 2023 y 2024. Añadas 2021 y 2022.



Rioja

EL PACTO

VIÑEDOS EN EL ALTO NAJERILLA

2024

19.800 botellas y 200 magnum

VARIEDADES

Viura mayoritariamente, además cepas sueltas de Malvasía, Garnacha Blanca o Jaina.

VIÑEDO

Viñedos viejos plantados entre 1915 y 1974 ubicados en las localidades de Cárdenas y Nájera, en torno a los 600 metros de altitud. Suelo arcillo ferroso con alto componente de roca conglomerada en su base.

VENDIMIA

Manual el 23 y 24 de septiembre.

ELABORACIÓN

Maceración de los racimos enteros durante 24 horas. Posterior maceración durante seis horas con las pieles y prensado. Fermentación con las levaduras autóctonas de la uva, a baja temperatura (entre 16 y 18 grados).

CRIANZA

Un año en una tina de roble de 5.000 litros y bocoyes de roble de diferentes capacidades (entre quinientos y mil litros) en contacto con las lías finas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,23

PHP

13,12 %

ALCOHOL

NOTAS DE CATA

Visual: Amarillo pajizo de intensidad media, con un brillo muy atractivo que le confiere una gran luminosidad en la copa.

Nariz: Compleja, con notas de heno, crema y bollería, además de toques cítricos de fondo.

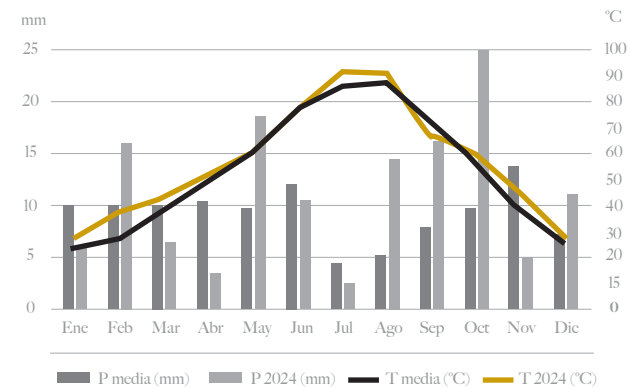
Boca: Larga, con muy buena acidez, y a la vez mucha estructura. Destacan las sensaciones táctiles que genera la interacción entre el roble de la crianza y el frescor de la uva. Pero también destaca por su gran volumen y untuosidad, resultado de una maduración completa en la viña, donde la escasa producción de las cepas viejas genera un plus sobre la riqueza de sus racimos.

Un vino vertebrado por su gran acidez y redondeado a su vez por las amplias sensaciones glicéricas.

AÑADA 2024

El ciclo vegetativo en el Alto Najerilla comenzó con una primavera seca, seguida de lluvias beneficiosas desde mayo que favorecieron el desarrollo del viñedo. El verano tardó en estabilizarse y, a finales de agosto, las lluvias aumentaron el riesgo de botrytis, lo que obligó a una vendimia temprana y rápida. La producción fue menor, aunque la calidad de la uva se preservó.

CONDICIONES METEOROLÓGICAS

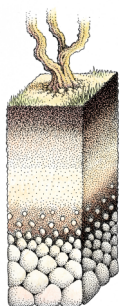
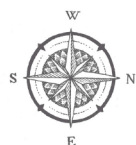


Rioja

EL PACTO

VIÑEDOS EN EL ALTO NAJERILLA

2024



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

