

Rioja
EL PACTO
EL PACTO DE CÁRDENAS
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 Najarilla 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

94 PUNTOS

Tim Atkin MW
Rioja Report 2026.
Añada 2024.

93 PUNTOS

Guía Peñin 2025.
Añada 2023.

93 PUNTOS

James Suckling 2025.
Añada 2023.

96 PUNTOS

Decanter Magazine 2025.
Añada 2022.



Rioja

EL PACTO

EL PACTO DE CÁRDENAS

2024

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

Vendimia manual el 22 y 23 de septiembre de 2024.

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

3,40

PHP

13,24 %

ALCOHOL

5,34

ACIDEZ TOTAL

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.

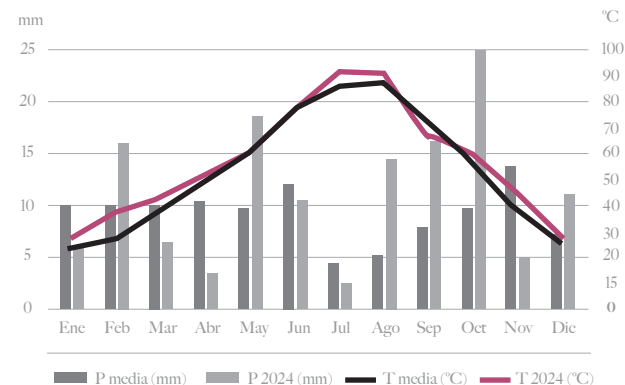
Nariz: Gran intensidad aromática, combinando la frescura frutal de la Garnacha (frutos rojos, yogurt de fresa, piruleta) con notas balsámicas, florales y cítricas. La crianza en tina de roble aporta matices cremosos y envolventes.

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 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

EL PACTO DE CÁRDENAS

2024



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

