

Rioja
MALACARA
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.

Malacara es una parcela excepcional por su composición varietal, ya que es prácticamente imposible encontrar viñedos completos de Mazuelo de esta antigüedad. Es, además, un viñedo de alto valor genético, ya que se injertó de una selección masal, procedente de diversos clones de Mazuelo recogidos entre viñedos de la misma localidad.

PREMIOS

94 PUNTOS

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2024.
Añada 2021.

94 PUNTOS

Guía Peñín 2025.
Añada 2021.



Rioja

MALACARA

VIÑEDOS EL PACTO

2021

310 botellas

VARIEDADES

Mazuelo mayoritariamente, aunque la parcela tiene algunas cepas sueltas de Garnacha Tinta.

VIÑEDO

Pequeño viñedo de 0,24 hectáreas plantado en 1946 en Cárdenas, en una ladera de orientación norte con un 14% de desnivel, a 570 m de altitud en un terreno escarpado, lleno de barrancos y taludes. Suelo arcillo ferroso con alto componente de roca conglomerada en su base.

VENDIMIA

Vendimia manual el 15 de octubre.

ELABORACIÓN

La uva se despallilla por completo sin estrujar, la maceración es muy respetuosa, se realiza en un depósito abierto donde también se desarrolla la fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas de la uva.

CRIANZA

El vino permanece 16 meses en un ánfora de gres, un material cerámico muy poco poroso. En este recipiente inerte y sin interferencia alguna con ningún tipo de madera, el vino se va ensamblando poco a poco con la aportación justa de oxígeno.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,37 14,39 %

PHP

ALCOHOL

NOTAS DE CATA

Visual: Capa media con tonos rojos intensos y ribetes azulados, reflejo de su vitalidad y energía.

Nariz: Intensidad media-alta, dominada por una elegante floralidad con notas etéreas de pétalos de flor. Se combinan con balsámicos, fruta roja ácida (grosellas, frambuesas) y matices de monte bajo como tomillo y romero, reflejando el frescor de una maduración tardía. Su crianza en material inerte permite expresar fielmente la Mazuelo de altura y su entorno natural.

Boca: Acidez vibrante y bien integrada, que aporta amplitud y finura. La viña vieja suma volumen y untuosidad, equilibrada con la verticalidad de la Mazuelo. Con baja carga tánica y estructura ligera, ofrece una boca sedosa, de largo recorrido e intensa expresión frutal y floral en retronasal.

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

