

VIÑEDOS EL PACTO

VALDECHUECAS 2019. VIÑEDO SINGULAR.

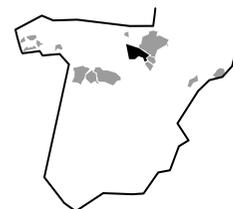
La esencia de la Garnacha más fresca de Rioja sobre las raíces de vides centenarias.

ORIGEN

Viñedos El Pacto es un compromiso con nuestros ancestros, con una generación que hace décadas preservó el precioso patrimonio vitícola en dos de las zonas de Rioja que son un punto de conexión con nuestro origen: el Alto Najerilla y la Sonsierra.

Históricamente, ambas comarcas se han dedicado casi en exclusiva al cultivo de la vid. El Pacto supone volver a esa viticultura atávica, que cuida el entorno, con la mínima intervención posible, que no busca la mayor producción, sino que permite a la naturaleza seguir su curso vital.

El paso natural para elaborar esa materia prima es la artesanía: cosecha manual, fermentaciones espontáneas y crianzas respetuosas para poner en valor el fruto de un trabajo minucioso en unos viñedos únicos que se expresen a través del vino.



D.O. Ca. Rioja

En la añada 2019 se elaboraron un total de 2992 botellas y 66 mágnum de Valdechuecas.



VIÑEDOS EL PACTO

SOBRE EL ALTO NAJERILLA

El Valle del Alto Najerilla es uno de los tesoros escondidos de Rioja, una zona a los pies de la Sierra de la Demanda, que corona el monte de San Lorenzo, con 2200 metros de altitud. Durante décadas, en esta zona la uva no llegaba a madurar por su altitud y su frescura. Con viñedos plantados por encima de los 600 metros, los efectos del cambio climático y el aumento de las temperaturas medias han beneficiado la maduración óptima consiguiendo un equilibrio inusual hasta entonces.

Es una comarca que esconde un tesoro de viñas viejas, conservadas durante generaciones, una zona alejada de los grandes focos de Rioja, que ha mantenido vivo su patrimonio de viñedo centenario con una variedad protagonista: la garnacha. Los suelos característicos del Alto Najerilla son, sobre todo, arcillo ferrosos y con mucho componente pedregoso, una combinación que potencia el carácter mineral de los vinos.



VIÑEDOS EL PACTO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietades: Garnacha Tinta mayoritariamente, aunque en el viñedo hay cepas sueltas de Tempranillo, Viura, Malvasía, Graciano, Mazuelo y alguna variedad desconocida.

Viñedo: Ubicado en Cárdenas, a una altitud de entre 595 y 620 metros, sobre suelo arcillo ferroso con roca conglomerada. Es una ladera con orientación norte y una pendiente de en torno al 20%. En la parte superior forma terrazas siguiendo las curvas de nivel para evitar la erosión. Es una parcela de 0,8747 has con alrededor de 4.000 cepas viejas. 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.

Vendimia: Vendimia manual el 7 de octubre de 2019.

Elaboración: La fermentación se lleva a cabo en un depósito de hormigón de 5.000 litros de capacidad, suficiente para toda la producción dl viñedo. El encubado se hace por gravedad: en el fondo se mete un 15% de racimos enteros, sin despalillar, y posteriormente se completa el depósito con uva despalillada pero sin estrujar, manteniendo la integridad de la baya. La fermentación es espontánea con las levaduras propias del viñedo y la maceración con las pieles durante este proceso se prolonga 15 días en total.

Crianza: Un año en fudre de roble francés de segundo uso de 2.400 litros.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Añada 2019: El calor y la baja humedad favorecieron la escasez de enfermedades y la correcta maduración. Pocas precipitaciones, pero suficientes en los momentos clave. Añada sana y de muy buena calidad.

VALDECHUECAS



CATA

Visual: Tonalidad roja intensa, característica de la variedad Garnacha en zonas frías, y con capa alta, resultado de esa concentración natural propia del viñedo viejo. Limpio, brillante y con el ribete muy ligeramente evolucionado por la crianza.

Nariz: Muy compleja y profunda, resultado de una elaboración parcial con racimo entero en depósito de hormigón, que aporta ciertos tonos vegetales (raspón de la uva) y compota de frutas rojas y negras. Destacan las especias y su mineralidad, siempre con la madera muy bien integrada, tras haber permanecido 12 meses en fudre. Esta tipología de crianza incrementa la complejidad en nariz, generando notas con cierto carácter reductivo, que evolucionan en copa a fruta fresca y tonos balsámicos.

Boca: En boca manifiesta una gran verticalidad, resultado de la elevada tensión que imprime su acidez, el sello de identidad de su zona de origen: el Alto Najerilla. Un vino con gran profundidad, con un esqueleto tánico de gran finura y persistencia, aunque con el marcado carácter amable que imprime la variedad Garnacha. Sin duda, un vino con gran capacidad de guarda, con muchas vertientes por descubrir con el paso del tiempo.