

VIÑEDOS EL PACTO

EL PACTO DE CÁRDENAS OJO GALLO 2021

Un vino que recupera la tradición local más auténtica, un tinto con alma de blanco.

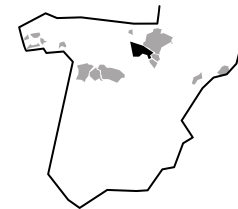
ORIGEN

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.

Fruto de ese afán por recuperar las tradiciones ancestrales, nace este “Ojo Gallo”, llamado así por su color, un tipo de vino que fue el más conocido en la zona del Alto Najerilla durante las décadas más frías del siglo XX. Así como en otras zonas el Ojo Gallo es un clarete intenso, en Cárdenas siempre ha sido un tinto de poco color. Es una elaboración prácticamente desaparecida que orgullosamente hemos rescatado para evitar que se pierdan estas joyas enológicas y por qué no, también etnológicas, de nuestra tradición.



D.O. Ca. Rioja



VIÑEDOS EL PACTO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Tinta y Viura, aunque en el viñedo también hay cepas sueltas de Tempranillo, Malvasía, Graciano, Mazuelo y alguna variedad desconocida. El porcentaje de variedades tintas y blancas es muy similar.

Viñedo: Pequeña parcela ubicada en Cárdenas, en pleno Alto Najerilla, a 600 metros de altitud. Plantada en 1957 sobre suelos arcillo ferrosos con alto componente de roca conglomerada en su base. Su gran peculiaridad es el mix de plantación, ya que conviven porcentajes similares de variedades blancas y tintas.

Elaboración: Se vendimió el 29 de septiembre y se elaboró como un vino de finca, las variedades tintas y blancas conjuntamente. Maceró durante cuatro días en depósito de hormigón, donde también fermentó parcialmente, aunque terminó su fermentación en depósito de inoxidable.

Crianza: 10 meses en tina de roble de 5.000 litros.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

CATA

Visual: Es un tinto de muy poca capa, de ahí su nombre. Manifiesta una gran vivacidad y preserva íntegras sus tonalidades rojas, tan típicas de la variedad Garnacha, que denotan energía y juventud. Posee un gran brillo que, unido a la gran intensidad de los tonos rojos, confieren en la copa una luminosidad muy especial.

Nariz: De gran intensidad aromática, conserva sus aromas primarios, a pesar de ser un vino criado. Destaca fundamentalmente la influencia de la Garnacha con las notas de frutos rojos, yogurt de fresa y ligeros toques de piruleta. Se perciben también ciertos tonos frescos, con notas balsámicas, florales y cítricas, más típicas de variedades blancas. Y de fondo, aparecen matices más cremosos y envolventes, resultado de su crianza en tina de roble. Es un vino que denota limpidez, frescor y un gran carácter frutal.

Boca: Es un vino “de trago largo”, con una gran fluidez en todo su recorrido por boca. Le acompaña una acidez marcada, pero totalmente integrada entre las sensaciones glicéricas y esa textura tan sutil que presenta. Abandona la estructura de los vinos tintos para mostrarse con total delicadeza, con un tacto lleno de suavidad y amabilidad, reflejo de un vino blanco. Su postgusto es de gran complejidad, entrelazándose las sensaciones de fruta con matices especiados y notas envolventes que le han dado la maduración en tina de roble. Pura elegancia dentro de un equilibrio de variedades.

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.

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.

