

# VIÑEDOS EL PACTO

EL PACTO DEL ALTO NAJERILLA 2022

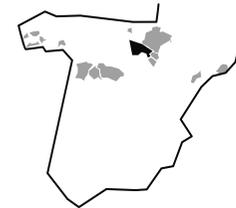
**El frescor del Alto Najerilla en simbiosis con los ritmos naturales del viñedo viejo.**

## ORIGEN

Viñedos El Pacto es un compromiso con nuestros ancestros, con una generación que hace décadas preservó el precioso patrimonio vitícola en dos 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



## PREMIOS

### 95 puntos

Tim Atkin MW.  
Rioja Report 2023.  
Añada 2021.

### 94 puntos

Tim Atkin MW.  
Rioja Report 2022.  
Añada 2020.

### 92 puntos

Guía Peñín 2022.  
Añada 2021.

### 93 puntos

Tim Atkin MW.  
Rioja Report 2024.  
Añada 2022.



# VIÑEDOS EL PACTO



## INFORMACIÓN TÉCNICA

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

**Viñedos:** Viñedos viejos, con edad media de en torno a 60 años (plantados entre 1915 y 1974) ubicados en las localidades de Cárdenas y Nájera. Suelos arcillo ferrosos con alto componente de roca conglomerada en su base. En torno a los 600 metros de altitud.

**Vendimia:** Vendimia manual el 7 y 8 de septiembre de 2022.

**Elaboración:** Maceración de los racimos enteros durante 24 horas. Posterior maceración durante seis horas con las pieles y prensado. Desfangado estático por decantación y trasiego para eliminar las lías. Fermentación con las levaduras autóctonas de la uva, a baja temperatura (entre 16 y 18 grados). En la parte final de la fermentación, el vino pasa a una tina de y bocoyes de roble de quinientos a mil litros de capacidad.

**Crianza:** La mitad del vino se cría durante un año en una tina de roble de 5.000 litros y la otra mitad pasa un año en bocoyes de roble de diferentes capacidades (entre quinientos y mil litros) en contacto con las lías finas.

**Grado alcohólico:** 13,5% Vol

## 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 2022

*Añada marcada por la sequía y las altas temperaturas, que propiciaron una uva sana y de excelente calidad gracias a la ausencia total de enfermedades. La cosecha fue temprana y algo más corta que en añadas anteriores, y mantuvo la frescura en las zonas altas donde se encuentran nuestros viñedos.*

# 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.

---

