

VIÑEDOS EL PACTO

EL PACTO OJOGALLO 2022

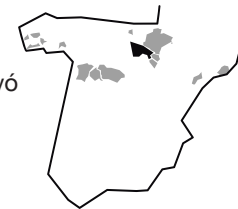
Un vino que recupera la tradición local más auténtica, un tinto con alma de blanco.

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.

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



PREMIOS

95 puntos

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2024.
Añada 2022.

94 puntos

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2023.
Añada 2021.



VIÑEDOS EL PACTO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Tinta y Viura, aunque también hay 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 (Los Cabos), en pleno Alto Najerilla, a 600 metros de altitud. Los suelos son arcillo ferrosos con alto componente de roca conglomerada en su base.

Elaboración: Se vendimió la segunda quincena 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: 12 meses de crianza, la mitad en tina de roble de 5.000 litros y la otra mitad en un pequeño depósito de hormigón.

Grado alcohólico: 13% 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 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.