

VIÑEDOS
EL PACTO

**LA GARNACHA
DE HIELO**

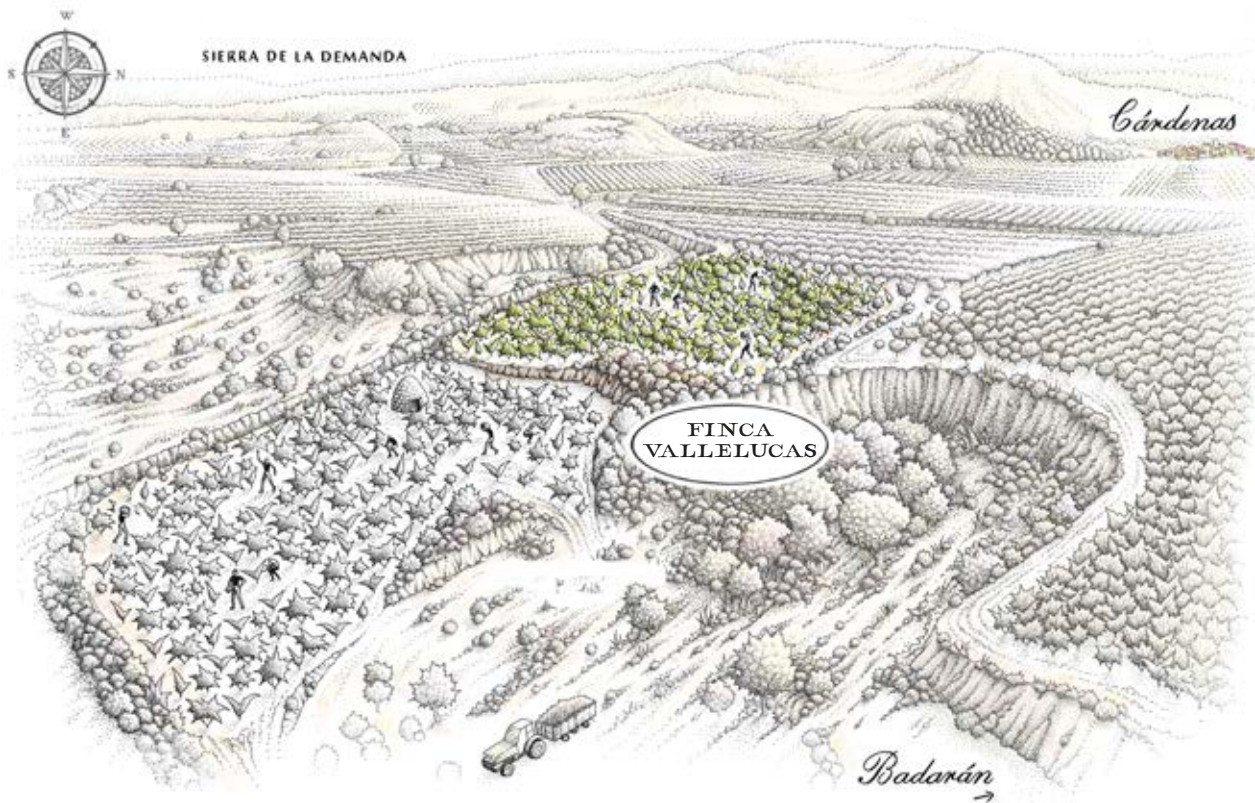
2019

*Finca Vallelucas
587 botellas (375 ml)*

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.

La Garnacha de Hielo es una deliciosa rareza nacida de la paciencia y del respeto por los ritmos del viñedo. En la finca familiar de Cárdenas, una pequeña parte de la uva se deja pasificar en la cepa hasta la llegada del invierno, cuando se vendimia con temperaturas bajo cero para obtener un mosto naturalmente concentrado. Elaborado solo en las añadas en que el clima lo permite, es uno de los escasos vinos de hielo de La Rioja y una de las pocas Garnachas de hielo del mundo.





Suelo: Arcillo ferroso con alto componente de roca conglomerada en su base.



LA GARNACHA DE HIELO

**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.

VARIEDADES: 100% Garnacha.

VIÑEDO: Finca Vallelucas, un viñedo viejo de la familia Acha plantado en 1912 en Cárdenas. Situado en suelo arcillo ferroso a 590 metros de altitud con orientación nordeste en Cárdenas (zona del Alto Najerilla, Rioja Alta).

VENDIMIA: La viña se vendimió el 2 de enero de 2020 a primera hora de la mañana con temperatura bajo cero, en un día en que las mínimas alcanzaron los -4,5 °C.

ELABORACIÓN: Tras la vendimia, la uva fue rápidamente prensada en una pequeña prensa manual de husillo en la misma viña, ejerciendo la presión adecuada para sacar el néctar sin romper los cristales de agua congelados. Ese mosto extraído fermentó de manera natural durante más de dos meses en barricas de roble francés.

CRIANZA: 18 meses en barrica de roble francés.

INFORMACIÓN TÉCNICA

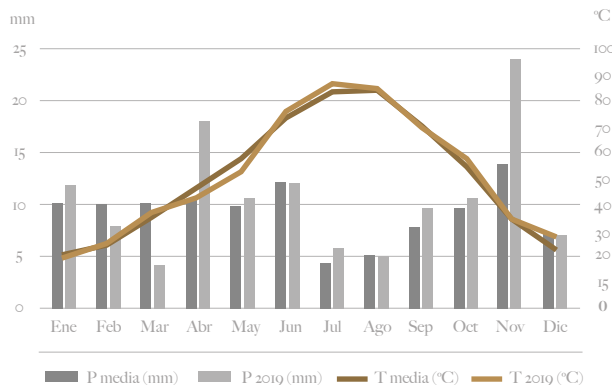
3

PHP

12,91%

ALCOHOL

CONDICIONES METEOROLÓGICAS



NOTAS DE CATA

Visual

Color ámbar brillante, marcado por su larga crianza en barrica, con destellos cobrizos y ligeros matices verdosos que reflejan su vivacidad.

Nariz

Intensa y compleja, con notas de orejones ácidos y hierbas aromáticas, acompañadas de piel de naranja y pomelo. Sin los tonos habituales de pasificación de otros vinos dulces, muestra un fondo de hojarasca y monte,

junto a una sutil presencia de roble con recuerdos de vainilla y cacao.

Boca

Destaca por su acidez y frescor, más allá del dulzor. De textura untuosa y glicérica, recuerda los matices cítricos y de fruta escarchada. Gran equilibrio entre la acidez de la Garnacha del Alto Najerilla y la concentración natural de las uvas heladas, con un final licoroso fresco y elegante.