

EL PACTO

D.O.Ca. Rioja

CON ESTE VINO, RECUPERAMOS UNA TRADICIÓN QUE ESTUVO A PUNTO DE DESAPARECER.

El Pacto de Cárdenas recupera un estilo de vino tradicional de esta localidad, conocido como Ojo Gallo por su característico rojo muy luminoso. Históricamente, en Cárdenas, este tinto de baja intensidad cromática y carácter fresco se elaboraba con una identidad propia, mezclando variedades tintas y blancas.



EL PACTO DE CÁRDENAS 2023 OJO DE GALLO

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIEDADES

Garnacha Tinta y Viura, con 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.

ELABORACIÓN

Se elaboraron las variedades tintas y blancas conjuntamente. Maceró durante cuatro días en depósito de hormigón, donde también fermentó parcialmente, y terminó su fermentación en depósito de inoxidable.

Crianza: La mitad del vino se cría en tina de roble de 5.000 litros y la otra mitad en un pequeño depósito de hormigón, durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Tinto de capa muy baja, con vivos tonos rojos. Gran intensidad aromática, combinando la frescura frutal de la Garnacha (frutos rojos, yogurt de fresa, piruleta) con notas balsámicas, florales y cítricas. La crianza en tina de roble aporta matices cremosos y envolventes. Fluido y de "trago largo", con una acidez bien integrada que realza su frescura. Textura glicérica y sedosa. Se desenvuelve con delicadeza, mostrando un equilibrio entre fruta, matices especiados y notas envolventes de la crianza en tina de roble. Su postgusto es largo y refinado, con una fusión armoniosa de sensaciones que invitan a seguir bebiendo.

MARIDAJE

Ideal con platos de cocina asiática, embutidos suaves, arroces, pastas o incluso pescados grasos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com