

EL PACTO

D.O.Ca. Rioja

CON ESTE VINO, SE RECUPERA Y PONE EN VALOR EL POTENCIAL DE LOS BLANCOS DEL ALTO NAJERILLA.

El Pacto del Alto Najerilla es un vino blanco de zona elaborado a partir de viñedos viejos ubicados en Cárdenas y Nájera, dos localidades con una larga tradición en la producción de blancos de calidad. Sus viñas, plantadas entre 1915 y 1974, reflejan la diversidad y el carácter de este territorio.



EL PACTO ALTO NAJERILLA 2023 BLANCO

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIEDADES

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

ELABORACIÓN

Maceración de los racimos enteros durante 24 horas. Posterior maceración durante seis horas con las pieles y prensado. Fermentación con las levaduras autóctonas de la uva, a baja temperatura (entre 16 y 18 grados).

Crianza: Un año en una tina de roble de 5.000 litros y bocoyes de roble de diferentes capacidades (entre quinientos y mil litros) en contacto con las lías finas.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo de intensidad media, con un brillo muy atractivo que le confiere una gran luminosidad en la copa. Compleja, con notas de heno, crema y bollería, además de toques cítricos de fondo. Largo en boca, 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.

MARIDAJE

Ideal con pescados al horno, mariscos, arroces cremosos y quesos suaves.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com