

EL PACTO

D.O.Ca. Rioja

VIÑEDOS EL PACTO ES UN VIAJE A LOS ORÍGENES DEL RIOJA
MÁS AUTÉNTICO.

El Pacto de la Sonsierra es un vino de zona elaborado a partir de casi una treintena de parcelas trabajadas en ecológico y ubicadas principalmente en la localidad de Baños de Ebro, aunque también en Villabuena de Álava, Navaridas y San Vicente.



EL PACTO SONSIERRA TINTO 2021

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIEDADES

Tempranillo mayoritariamente, y algunas cepas sueltas de variedades blancas, Graciano y Mazuelo.

ELABORACIÓN

Maceración estática durante 10 días, con mínima intervención para evitar la sobre extracción. Fermentación espontánea con levaduras nativas en depósitos de 20.000 kg a temperaturas que no superan los 26°. Se añaden cantidades mínimas de sulfitos.

Crianza: 14 meses en barricas de 225 litros de roble francés (60%), Europa del Este (20%) y América (20%). 60% son de segundo uso y 40% barricas nuevas.

NOTAS DE CATA

Presenta una capa alta y destacan sus atractivas tonalidades violáceas y rojas. Intenso y sorprendente desde el primer momento. Despliega un perfil aromático complejo, donde dominan los frutos del bosque maduros, como moras y arándanos, acompañados de notas de regaliz, sotobosque y un fondo especiado con sutiles toques de chocolate que aportan profundidad y elegancia. En boca es pleno y equilibrado. Su estructura corpulenta se combina con una sorprendente frescura, ofreciendo una textura sedosa y envolvente. Reaparecen con fuerza las notas de fruta, bien integradas con los matices de la crianza, como suaves toques tostados y especiados, que prolongan el recuerdo en un retrogusto largo y armonioso.

MARIDAJE

Ideal con medallones de cerdo ibérico a la salsa de mostaza o un solomillo con foie.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com