



PANCRUDO 2019

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Garnacha 100%, de viñedos viejos cultivados en vaso en el pueblo de Badarán (Alto Nájera) con orientación Norte y a 650 metros de altitud.

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 Kg, selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: Elaboración tradicional, con fermentación en inoxidable, realizándose suaves bazuqueos para la extracción controlada de compuestos nobles del hollejo. Fermentación maloláctica: 65% en barrica de roble francés y 35% huevo de hormigón.

SUELO: Viñedo cultivado en laderas con suelo arcillo-ferroso, de color rojizo.

AÑO CLIMATOLÓGICO: Invierno seco y templado con brotación tardía. Los viñedos de garnacha del Alto Nájera se vieron afectados por un mal cuajado, lo que hizo que los racimos fueran muy sueltos, con rendimientos más bajos de lo habitual. El estrés hídrico en otros lugares de Rioja este año no se percibió en la zona. Finalmente, tras las lluvias de final de verano, se desarrolló una maduración correcta dando lugar a vinos muy fragantes y con excelente frescura que marcará el carácter de esta añada.

ANALÍTICA: Grado: 15%
Ph: 3.42
Az. red.: 1.9 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 8.933 (0,75 cl) y 300 Magnum.

