



PANCRUDO 2015

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Garnacha 100%, de viñedos viejos cultivados en vaso en el pueblo de Badarán (Alto Najerilla). Orientación norte y 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% en huevo de hormigón.

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

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza, limpio y brillante, capa media. Alta intensidad aromática, carácter fino y elegante. Fruta roja ácida, golosina de fresa, delicado pero muy fragante. Aparecen también notas minerales, salinas. En boca es muy fresco, pero persistente. Frutal. Fiel reflejo de los viñedos de la variedad Garnacha cultivada en este especial terroir.

ANALÍTICA: Grado: 14.2%
Ph: 3.62
Az. red.: 1.8 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 3.820 (75 cl.)
160 (Magnum)

