



PANCRUDO 2016

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Garnacha 100%, de viñedos viejos cultivados en vasc en el pueblo de Badarán (alto Najerilla) 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 templado y poco lluvioso. Hasta agosto fue un año bastante fresco y con pocas precipitaciones. En agosto se registraron las temperaturas más altas del año, en ausencia total de lluvias, lo que provocó que en algunos viñedos se comenzasen a apreciar los primeros síntomas de estrés hídrico. Zonas como el Alto Najerilla se vieron favorecidas por su elevada altitud y suelos con buena capacidad de retención de agua. Fue un año con elevada fertilidad por lo que fue imprescindible el aclareo de racimos. Algunas lluvias en septiembre hicieron que se completase la maduración en la zona sin problemas. La vendimia fue la última semana de octubre. La gran amplitud térmica en los últimos días de maduración provocó que hubiese mayor cantidad de antocianos en la uva que en años precedentes.

ANALÍTICA: Grado: 13.80%
Ph: 3.62
Az. red.: 1.8 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 6.984 (0,75 cl) y 188 Magnum.

