



PANCRUDO 2018

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Garnacha 100%, de viñedos viejos cultivados en vaso 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: Las condiciones climáticas de la añada 2018 fueron radicalmente diferentes a 2017. Comenzó el año con una intensa nevada el 6 de enero, que fue presagio de una añada fría y lluviosa. Tras una de las cosechas más tempranas de la historia, volvimos a una cosecha de ciclo largo. Los vinos de 2018 tienen gran personalidad, con frescor y carácter muy frutal. Una añada que recuerda a las añadas “de siempre” en Rioja, con vinos más fluidos y gran potencial de guarda.

ANALÍTICA: Grado: 14.50%
Ph: 3.57
Az. red.: 1.6 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 4.904 (0,75 cl) y 290 Magnum.

