

## PANCRUDO 2020

### 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:** En general ha sido un año fresco y lluvioso. Comenzó con una brotación muy temprana y las numerosas lluvias de primavera provocaron una gran presión de enfermedades fúngicas (sobre todo mildiu) que marcaron considerablemente la cosecha. A todo ello se sumaron las complicaciones derivadas de la aparición de la COVID-19. Por ello podemos calificar el año de "histórico". Tras un cálido verano, las temperaturas moderadas del mes de septiembre marcaron un carácter muy equilibrado en los mostos, con grado alcohólico contenido, gran intensidad aromática y excelente frescura.

**ANALÍTICA:** Grado: 14,5%  
Ph: 3.32  
Az. red.: 1.5 g/l.

**Nº DE BOTELLAS:** 8.962 (0,75 cl) y 264 Magnum.

