



PANCRUDO 2022

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 y fudre de roble francés y 35% huevo de hormigón.

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

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año climatológico 2021 terminó con un gran aporte hídrico. Comenzamos el 2022 con precipitaciones casi nulas durante enero y febrero. La primavera llegó con algo de humedad y suaves temperaturas. Un salto térmico a mediados de abril se convertiría en el tímido anuncio de lo que íbamos a vivir sólo un mes después, el mayo más cálido. Los valores medios de temperatura por encima de 25 grados generaron un crecimiento descompasado de la vegetación. Junio se presentó con un desplome de 20 grados en cuestión de dos días y después vuelta a subir las temperaturas, con vocación de permanencia. Un julio y agosto muy cálido con ausencia de precipitaciones. Entramos en septiembre con anomalías térmicas, con valores mínimos que rozaban los 20 grados durante las noches, generando esa amplitud térmica muy limitada. Llegó la vendimia en fechas con ausencias de precipitaciones que ayudaron a la recolecta de uvas pequeñas y concentradas, dando una cosecha muy buena.

ANALÍTICA: Grado: 14,65% | Ph: 3.42 | Az. red.: 1.9 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 8.717 (0,75 cl) y 258 Magnum.

