



PANCRUDO 2023

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.

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

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 14,5% | Ph: 3.41 | Az. red.: 1.8 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 8.084 (0,75 cl) y 170 Magnum.

