

## PANCRUDO 2017

### 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:** La añada 2017 se conocerá como “el año de la helada”. Tras un invierno suave y seco, con un notable adelanto en la brotación, la noche de San Prudencio, el 28 de abril, las temperaturas bajaron por debajo de los cero grados en la mayor parte de nuestros viñedos. Esta circunstancia marcó definitivamente todo el manejo del cultivo a lo largo del ciclo vegetativo. La escasa producción y la sequía veraniega hicieron que todo el trabajo de campo estuviese destinado a evitar la pérdida de frescura en los diferentes vinos. Tras la vendimia más temprana conocida en Rioja, el resultado final fue excepcional, con vinos muy fragantes y equilibrados, entre otras cosas gracias al carácter fresco donde están ubicados nuestros viñedos. La contrapartida es que fue una añada corta, con un rendimiento medio inferior al habitual.

**ANALÍTICA:** Grado: 14.30%  
Ph: 3.62  
Az. red.: 1.8 g/l.

**Nº DE BOTELLAS:** 5.527 (0,75 cl) y 200 Magnum.

