

Gómez Cruzado Pancrudo 2019



Rioja - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

36,95 €

36,95 €

4,25 €

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

VINHEDO: 100% Garnacha, de vinhas velhas cultivadas em vidro na localidade de Badarán (Alto Najerilla) voltadas para Norte e a 650 metros de altitude.

COLHEITA: Manual em caixas de 200 Kg, seleção de cachos na adegas.

ELABORAÇÃO: Elaboração tradicional, com fermentação em inox, realizando soft punching para extração controlada de compostos nobres da pele. Fermentação malolática: 65% em barricas de carvalho francês e 35% ovo concreto. TERRA: Vinha cultivada em encostas com solo argiloso ferroso avermelhado.

CLIMATOLÓGICO: A safra de 2017 será conhecida como "o ano das geadas". Depois de um inverno ameno e seco, com um notável avanço na abertura dos botões, na noite de San Prudencio, 28 de abril, as temperaturas caíram abaixo de zero graus na maioria das nossas vinhas. Esta circunstância marcou definitivamente todo o manejo da cultura ao longo do ciclo vegetativo. A baixa produção e a estiagem estival fizeram com que todo o trabalho de campo se destinasse a evitar a perda de frescura dos diferentes vinhos. Depois da primeira vindima conhecida em Rioja, o resultado final foi excepcional, com vinhos muito perfumados e equilibrados, entre outras coisas graças ao carácter fresco onde se

encontram as nossas vinhas. A contrapartida é que foi uma safra curta, com um rendimento médio abaixo do normal.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.