

Descripción

La tipicidad del Bruberry viene de su uva, cuyo origen es de la zona norte y más fresca de la DO Montsant.

Variedades: 80% Garnacha tinta, 11% Syrah y 9% Cariñena,

Vendimia: Manual en cajas pequeñas en Octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada y maceración corta de la uva durante 14-18 días.

Crianza: Sobre lías en tinas de acero inoxidable y un año en botella.

Climatología del 2014: El inicio de la vendimia empezó con unas condiciones óptimas de calidad y cantidad. No obstante, debido a la elevada pluviometría de los meses de septiembre y octubre, tuvimos que vendimiar rápidamente para evitar enfermedades en el viñedo.

Viticultura

Uva procedente de la zona norte de la DO Montsant. La uva cariñena es de Cornudella y la garnacha de La Figuera, que llegan hasta 700 metros de altura.

Las viñas son de unos 25 años, están conducidas en vaso y son de baja producción. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos de 1 x 2 metros.

La climatología de estas zonas es mediterránea con alguna característica continental, aportando al vino una buena acidez y aromas frutales frescos.

Analítica

Grado alcohólico: 14,25 %vol

Acidez Total: 5,2 g/L

Acidez Volátil: 0,37 g/L

pH: 3,21

Sulfuroso total: 35 mg/L

Nota de Cata

Profundidad del color carmesí, claro y brillante. Es una añada muy floral con toques de frutos rojos silvestres. Equilibrado con notas balsámicas y de especias suaves. Elegante, dominado en boca por una frescura permanente y unos suaves taninos.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.