

## *Descripció*

La tipicitat del Bruberry ve del seu raïm, l'origen del qual és de la zona nord i més fresca de la DO Montsant.

*Varietats:* 80% Garnacha tinta , 11% Syrah i 9% Carinyena.

*Verema:* Manual en caixes petites a l'Octubre.

*Vinificació:* Fermentació a temperatura controlada i maceració curta del raïm durant 14-18 dies.

*Criança:* Sobre lies en tines d'acer inoxidable i ciment i una any en ampolla.

*Climatologia del 2015:* Ha estat una anyada molt bona en quant a qualitat, degut a la bona pluviositat de la primavera i a l'estiu sec i calorós. El 2015 destaca per un molt bon potencial aromàtic dels vins i una maduració fenòlica diferent segons varietats i finques.

## *Viticultura*

Raïm procedent de la zona nord de la DO Montsant. La carinyena és de Cornudella i la garnatxa de La Figuera, que arriben fins 700 metres d'altura.

Les vinyes d'uns 25 anys són conduïdes en vas i són de baixa producció.

Les densitats de plantació són altes amb marcs estrets de 1 x 2 metres.

La climatologia d'aquestes zones és mediterrània amb alguna característica continental, aportant al vi una bona acidesa i aromes afruitats.

## *Analítica*

Grau alcohòlic: 14,50 %vol

Acidesa Total: 4.4 g/L

Acidesa Volàtil: 0,58 g/L

pH: 3,65

Sulfurós Total: 37 mg/L

## *Nota de Tast*

Profunditat del color carmesí, clar i brillant. És una anyada molt floral amb notes de fruites vermelles silvestres. Equilibrat amb notes balsàmiques i d'espècies suaus. Elegant, dominat en boca per una frescor permanent i uns tanins suaus.



*Format*

750 mL



*Caixa*

6 amp.