

Descripción

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

Varietades: 100% Garnacha Negra.

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.

Viticultura

Uva procedente de la zona norte de la DO Montsant. Concretamente del viñedo situado en La Figuera, situado a unos 300 m. sobre el nivel del mar lo cual le confiere tipicidad.

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: 14,30 %vol

Acidez Total: 5.2 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

pH: 3,37

Nota de Cata

Color carmesí brillante. Aroma de gran intensidad y frescura, con recuerdos a flores y frutas rojas silvestres. Boca sedosa y fresca.

Notas de grosellas, frambuesas, moras y arándanos.



Formato

750 ml.



Caja

6 bot.