

## *Descripción*

Brunus 2013 simboliza nuevas direcciones para la DO Montsant, destacado por su sutileza y frescor.

*Varietades:* 56% Cariñena, 44% Garnacha.

*Vendimia:* Manual en cajas pequeñas de 16 Kg.

*Vinificación:* Fermentación a temperatura controlada y maceración de la uva durante 18-22 días con remontados abiertos y *pigeages* suaves.

*Crianza:* 12 meses en barricas exclusivamente de roble francés de primer y segundo año. Embotellado en Julio del 2015.

*Climatología del 2013:* el invierno fue normal y seco, mientras que la primavera fue fría y lluviosa, hecho que retardó la brotación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron a una vendimia

## *Viticultura*

Uva procedente de pequeños *crus* de extraordinaria calidad y con suelos arcillo-calcáreos y también arenosos. En su mayoría viñas de entre 25 y 50 años, conducidas en vaso y de muy baja producción en 20 Ha. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos de 1 x 2 metros.

La climatología de la zona es mediterránea (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) con alguna característica continental en los viñedos situados al norte y a 700-800 metros de altitud (Cornudella).

## *Analítica*

Acidez Volátil: 0.62 g/L

Grado alcohólico: 15.0 % vol.

Acidez Total: 5.0 g/L

pH: 3,30

Sulfuroso Total: 87 mg/L

## *Nota de Cata*

Rojo encarnado con bordes brillantes. Aroma floral con toques minerales y notas de grosella, cereza y arándanos. Progresión de fresco a intenso. Taninos suaves y presentes. Sutileza e intensidad equilibrada con ligeras notas especiadas.



*Formato*

500/750/1500 mL



*Caja*

6 bot./6 bot./1 bot.