

Descripción

Brunus 2014 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 Agosto del 2016.

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 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: 0.51 g/L

Grado alcohólico: 14.5 % vol.

Acidez Total: 5.1 g/L

pH: 3,39

Sulfuroso Total: 85 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./6 bot.