

## *Descripción*

Brunus 2015 simboliza nuevas direcciones para la DO Montsant, destacado por su sutileza y frescor.

*Varietades:* 38% Cariñena, 45% Garnacha Negra, 17% Syrah, Tempranillo y Garnacha Peluda

*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 2015:* Ha sido una añada muy buena en cuanto a calidad debido a la buena pluviometría de la primavera y al verano seco y caluroso. El 2015 destaca por un elevado potencial aromático de sus vinos y una maduración fenólica diferente según variedades y fincas.

## *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: 14.15 % vol.

Acidez Total: 4.8 g/L

pH: 3,58

## *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.