

Descripció

Brunus 2016 simbolitza noves direccions per a la DO Montsant, destacat per la seva subtileza i frescor.

Varietats: 38% Carinyena, 45% Garnatxa Negra, 17% Syrah, Tempranillo i Garnatxa Peluda

Verema: Manual en caixes petites de 16kg.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada i maceració del raïm durant 18-22 dies amb remuntats oberts i "pigeages" diaris.

Criança: 12 mesos en barriques exclusivament de roure francès de primer i segon any. Embotellat a l'Agost del 2016.

Viticultura

Raïm procedent de petites finques d'extraordinària qualitat i amb terrenys argilo-calcaris i també arenosos. En la seva majoria, vinyes d'entre 20 i 50 anys conduïdes en vas i de molt baixa producció en 20 Ha. Les densitats de plantació són altes amb marcs estrets de 1 x 2 metres.

La climatologia de la zona és mediterrània (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) amb alguna característica continental en els vinyers situats al nord i a 700-800 metres d'altitud (Cornudella).

Analítica

Acidesa Volàtil: 0.51 g/L

Grau alcohòlic: 14.15 % vol.

Acidesa Total: 4,8 g/L

pH: 3,58

Nota de Tast

Vermell granat amb vores brillants. Aroma floral amb tocs minerals i notes de grosella, cirera i gerds. Progressió de frescor a intens. Tanins suaus i presents. En boca lleugeres notes d'espècies i un toc de cafè. Amb complexitat i elegància aportades del seu pas per bóta de roure.



500/750/1500 mL



Caixa

6 amp./6 amp./6 amp.