



PORTAL del MONTSANT



Bruberry

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

Vinificación

Fermentación a temperatura controlada y maceración corta de la uva durante 14-18 días.

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.

Características sensoriales

Color carmesí brillante. Aroma de gran intensidad y fresca, con recuerdos a flores y frutas rojas silvestres. Boca sedosa y fresca. Notas de grosellas, frambuesas, moras y arándanos.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Montsant

VARIETADES:
100% Garnacha Negra

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14%v ol
Acidez Total: 5 g/L.
Contiene Sulfitos

AÑADA:
2020