



PORTAL del MONTSANT

# Brunus

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



## Vinificación

Fermentación a temperatura controlada y maceración de la uva durante 25-30 días con remontados abiertos y *pigeages* suaves.

## 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 35 años, conducidas en vaso y de muy baja producción en 20 Ha. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos de 1 x2 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)

## Características sensoriales

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.

### Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Montsant

ENVEJECIMIENTO:  
12 meses en barrica

VARIEDADES:  
68% Cariñena, 29% Garnacha Negra,  
3% Syrah

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 14% vol., Acidez  
Total: 5,20 g/L, Contiene Sulfitos

AÑADA:  
2018