

Bru de Tardor

ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: 100% Garnacha en estado
puro, sin crianza en madera

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Se realizó un aclarado del 40% de las uvas en el momento del enero para obtener una producción con la mayor concentración posible. Después de una maceración de 15 días ha reposado en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

CATA:

COLOR: Presenta un denso color rojo de ciruela Claudia muy intenso, con buena capa.

AROMA: En nariz nos recuerda a la compota de frutas rojas, dando paso a notas de tabaco y cuero procedente de la crianza en barrica de roble francés.

SABOR: En boca es goloso, carnoso, con personalidad, se despliega y evoluciona dejando notar el perfecto equilibrio de los taninos nobles.

Jamón de bellota y embutidos, carnes y verduras a la brasa, trinxat, todo tipo de setas, incluso colmenillas con foie. Postres de queso, chocolate amargo con cereza o naranja confitada.