



BRUNEO

BRUÑAL

De capa alta, un color muy intenso de rojo picota y reflejos púrpura. La nariz es compleja, intensamente frutal destacando toques a fruta roja, notas balsámicas, tostadas y de torrefacción. En boca el vino es carnoso y potente, con fruta madura y toques de regaliz y monte bajo. Los taninos son presentes pero a la vez aterciopelados, con un final muy largo, fresco y elegante.





BRUNEO

BRUÑAL

2018 | 393 botellas

FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO 2020	AGOSTO	SEPTIEMBRE 2ª semana	OCTUBRE	NOVIEMBRE
Poda	Poda		Poda en verde		Embotellado		Vendimia		

SITUACIÓN VIÑEDO	Fermoselle, La Fregeneda
VARIEDAD	Bruñal
EDAD DE LAS CEPAS	25 - 80 años
TRATAMIENTOS	2 de azufre
SELECCIÓN DE UVA	En la viña y en la bodega
DESPALILLADO	Si
ESTRUJADO	Si
DEPÓSITOS	Acero inoxidable
MACERACIÓN PREFERMENTATIVA	3 - 4 días
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	25 - 28°
LEVADURAS	Autóctonas
TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN	Dos bazuqueos al día
MACERACIÓN POSFERMENTATIVA	3 semanas
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Si
CRIANZA	14 meses en barrica sobre sus lías finas
TIPO DE MADERA	Barrica de 300 litros, roble francés
CLARIFICACIÓN	No
FILTRACIÓN	No
GRADO ALCOHÓLICO	14,5 Vol
CERTIFICACIÓN	En conversión a la agricultura ecológica



BRUNEO

BODEGA Y VIÑEDOS

www.bruneo.es