



BRUNEO

JUAN GARCÍA

Un color intenso y joven de rojo violeta. En nariz se destaca una intensa fruta madura del bosque y toques de pan tostado y vainilla.

La boca se define por su frescura y su equilibrio; una mezcla compleja de fruta madura, madera integrada, unos taninos afilados, una acidez muy viva, potente de entrada pero muy elegante en paso.





BRUNEO

JUAN GARCÍA

2019 | 1550 botellas

FEBRERO	MARZO	ABRIL 2021	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE 1ª semana	NOVIEMBRE
Poda	Poda	Embotellado	Poda en verde					Vendimia	

SITUACIÓN VIÑEDO	Fermoselle
VARIEDAD	Juan García
EDAD DE LAS CEPAS	70 -100 años
TRATAMIENTOS	2 de azufre
SELECCIÓN DE UVA	En la viña
DESPALILLADO	Si
ESTRUJADO	Si
DEPÓSITOS	Acero inoxidable
MACERACIÓN PREFERMENTATIVA	3 – 4 días
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	25 – 28°
LEVADURAS	Autóctonas
TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN	Un remontado al día
MACERACIÓN POSFERMENTATIVA	3 semanas
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Si
CRianza	7 meses en barrica sobre sus lías finas
TIPO DE MADERA	Barrica de 300 litros, roble francés
CLARIFICACIÓN	No
FILTRACIÓN	No
GRADO ALCOHÓLICO	14,1 Vol
CERTIFICACIÓN	En conversión a la agricultura ecológica



BRUNEO

BODEGA Y VIÑEDOS

www.bruneo.es