



BRUNEO

BRUÑAL

Un vino tinto potente, maduro y equilibrado, que combina volumen y estructura con elegancia. Destaca por su intensidad, sus taninos aterciopelados y su largo final.

Rojo púrpura con ribete violáceo, limpio y brillante.

En nariz, tostados, cacao y compota de fruta negra, con notas de monte bajo y matices balsámicos.

En boca, goloso y con cuerpo, de taninos aterciopelados. Notas de fruta negra, cacao amargo y café. Equilibrado y profundo, con un final intenso y persistente.





BRUNEO

BRUÑAL

2023 | 1280 botellas

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

SITUACIÓN VIÑEDO Fermoselle, La Fregeneda

VARIEDAD 100% Bruñal

EDAD DE LAS CEPAS 25 - 80 años

SELECCIÓN DE UVA En la viña y en la bodega

DESPALILLADO Sí

ESTRUJADO Sí

DEPÓSITOS Acero inoxidable

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA 3 - 4 días

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN 25 - 28 °C

LEVADURAS Autóctonas

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Sí

CRIANZA 14 meses en barrica sobre sus lías finas

TIPO DE MADERA Barrica de 300 litros, roble francés

GRADO ALCOHÓLICO 14,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL 5,6 g/l (ác. tartárico)

pH 3,5

CERTIFICACIÓN Parcelas certificadas en agricultura ecológica



BRUNEO

BODEGA Y VIÑEDOS

www.bruneo.es