



BRUNEO

JUAN GARCÍA

Un vino tinto equilibrado y fresco, de estructura media y carácter vivaz. La acidez realza la expresión frutal, mientras que la crianza en madera aporta profundidad y complejidad. Un conjunto suave y elegante, con presencia y frescura.

Presenta un color rojo burdeos, limpio y brillante.

En nariz destacan los tostados, el cuero y la vainilla, acompañados de fruta roja madura y recuerdos de ciruela pasa.

En boca es largo y fresco, con una acidez que aporta viveza. Se aprecian notas de fruta negra, matices torrefactos y recuerdos de cacao y canela.





BRUNEO

JUAN GARCÍA

2021 | 1600 botellas

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

SITUACIÓN VIÑEDO Fermoselle

VARIEDAD 100% Juan García

EDAD DE LAS CEPAS 70 - 100 años

SELECCIÓN DE UVA En la viña

DESPALILLADO Sí

ESTRUJADO Sí

DEPÓSITOS Acero inoxidable

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA 3 - 4 días

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN 25 - 28 °C

LEVADURAS Autóctonas

TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN Un remontado al día

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Sí

CRIANZA 10 a 12 meses en barrica sobre sus lías finas

TIPO DE MADERA Barrica de 300 litros, roble francés

GRADO ALCOHÓLICO 14,3 % vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

pH 3,65



BRUNEO

BODEGA Y VIÑEDOS

www.bruneo.es