

## Brau de Bot negre clàssic 2015

Tipus i estil: negre amb cos, afruitat

Varietats: 51 % Garnatxa Negra, 19 % Merlot, 18 % Syrah, 8% Samsó (Caranyena), 4% Ull de Llebre

Verema: manual i mecànica

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: Catalunya

Producció: 86.100 ampolles x 750 ml

Tap: 38 x 24 mm, microgranulat de suro

Grau alcohòlic volumètric: 14 % Vol.

Acidesa total: 4,6 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,11 grams / litre

Diòxid de sofre total: 60 mg / litre

Tast: color roig característic dels vins amb Garnatxa, poc cobert, amb tons magenta. Tant l'aroma com el pas de boca, tendres durant els primers mesos de cada collita, mostren un punt rústic que reivindica el caràcter de la regió i ens ofereixen lleugers matisos afruitats. Un bon vi per a cada dia.

Recomanacions de conservació i servei: en bones condicions, mantindrà les seves característiques durant el primer i segon any. Es recomana servir-lo entre 14 i 16° C.

*Originalment, el Brau de Bot era l'únic vi negre embotellat de l'Agrícola Sant Josep. S'elabora exclusivament a partir de raïm de collita pròpia, majoritàriament de Garnatxa Negra. Cadascuna de les varietats es vinifica per separat amb un control de la temperatura de fermentació entre 24 i 28° C i una maceració que transcorre durant uns 10 dies. Gairebé la meitat del vi s'obté mitjançant un procés de termovinificació en fase prefermentativa. Un cop feta la fermentació malolàctica i els tractaments d'estabilització, s'embotella a partir del mes de desembre de cada campanya.*

