

Brau de Bot tinto clásico 2015

Tipo y estilo: tinto con cuerpo, afrutado

Variedades: 51% Garnacha tinta, 19% Merlot, 18% Syrah, 8% Samsó, 4% Tempranillo

Vendimia: manual y mecánica

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: Cataluña

Producción: 86.100 botellas x 750 ml

Tapón: 38 x 24 mm, microgranulado de corcho

Grado alcohólico volumétrico: 14% Vol.

Acidez total: 4.6 gramos /litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0.11 gramos/litro

Dióxido de azufre total: 60 miligramos/litro

Cata: color rojo muy característico de los vinos con Garnacha, poco cubierto, con tonos magenta. Tanto el aroma como el paso en boca, que resultan tiernos los primeros meses de cada cosecha, muestran un punto rústico que reivindica el carácter de la región y nos ofrecen ligeros matices frutales. Un buen vino para cada día.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el primer y segundo año. Se recomienda servirlo entre 14 y 16° C.

Brau de Bot es la marca más antigua de la Agrícola Sant Josep y da nombre a una línea de vinos de cosecha, accesibles y de calidad, ideales para un consumo cotidiano. Originalmente, el Brau de Bot era el único vino tinto embotellado de la Agrícola Sant Josep. Se elabora exclusivamente a partir de uvas de cosecha propia, mayoritariamente de Garnacha Tinta. Cada una de las variedades se vinifica por separado con un control de temperatura de fermentación entre 24 y 28° C y una maceración que dura unos 10 días. Casi la mitad del vino se obtiene mediante un proceso de termovinificación en fase prefermentativa. Una vez hecha la fermentación maloláctica y los tratamientos de estabilización, se embotella a partir del mes de diciembre de cada campaña.

