



BRU

Equilibri entre la identitat de la varietat i el càlid caràcter mediterrani



Varietat: pinot noir

Vinya: Mas Escorpí

Orientació: nord

Hectàrees: 0,87

Sòls: argilós calcari amb còdols

Agricultura: biodinàmica

Anyada: 2018

Vol. 12%

2.312 ampolles

Varietats: l'elegància i el caràcter del pinot noir protagonitzen a Bru, un vi molt varietal capaç de mostrar les particularitats de cada anyada.

Vinya: plantada el 1986, el conjunt de clons de pinot noir que es troba a la finca de Mas Escorpí fa que, anyada rere anyada, el raïm de cadascuna de les plantes que el conformen ofereixin uns fruits diferents. Això, juntament amb les característiques del terrer de la parcel·la, fa d'aquest vi un exemplar molt peculiar de pinot noir mediterrani.

La parcel·la està treballada des del respecte a la terra i la cura a la vinya que ofereix l'agricultura biodinàmica, amb la que s'afavoreix que les plantes expressin en els seus fruits el millor de si mateixes.

Elaboració: una vegada veremades, el raïm passa per la taula de selecció per fer un segon cribratge de les millors fruites. Després, tant la maceració prefermentativa com la fermentació tenen lloc en un fudres de 3.000 litres. Durant l'elaboració es produeixen piggeage tradicionals poc agressives durant dues setmanes per a preservar la sedositat dels tanins. Acabada la fermentació, només s'utilitza el vi de sagnat, amb el que s'omplen les bótes de 300 litres de roure francès Allier (gra fi i torrat mitjà) on, de manera espontània, té lloc la fermentació malolàctica i la posterior cria amb lies fines fins a l'inici de la primavera. El vi estarà un total de vuit mesos en un 33% de bóta nova i després passarà a l'ampolla on acabarà d'afinar-se.

Vi: elaborat només en anyades excepcionals, Bru és una mostra de l'expressió del pinot noir al Penedès. Complex en aromes, on es barregen les notes de fruites amb les d'espècies més refinades, és un vi fi, seductor, rotund i de final llarg.

