



## BRU

*Equilibrio entre la identidad de la variedad y el cálido carácter mediterráneo*



**Variedad:** pinot noir

**Viña:** Mas Escorpí

**Orientación:** norte

**Hectáreas:** 0,87

**Suelos:** arcilloso calcáreos con cantos rodados

**Agricultura:** biodinámica

**Añada:** 2018

**Vol.** 12%

**2.312** botellas

---

**Variedades:** la elegancia y el carácter del pinot noir protagonizan a Bru, un vino muy varietal capaz de mostrar las particularidades de cada añada.

**Viñedo:** plantado en 1986, el conjunto de clones de pinot noir que se encuentra en la finca de Mas Escorpí hace que, añada tras añada, las uvas de cada una de las plantas que lo conforman ofrezcan unos frutos diferentes. Ello, unido a las características del terruño de la parcela, hace de este vino un ejemplar muy peculiar de pinot noir mediterráneo.

La parcela está trabajada desde el respeto a la tierra y el cuidado a la viña que ofrece la agricultura biodinámica, con la que se favorece a que las plantas expresen en sus frutos lo mejor de sí mismas.

**Elaboración:** una vez vendimiadas, las uvas pasan por la mesa de selección para hacer un segundo cribado de las mejores frutas. Después, tanto la maceración pre-fermentativa como la fermentación tienen lugar en un fudre de 3.000 litros. Durante la elaboración se producen bazuqueos tradicionales poco agresivos durante dos semanas para preservar la sedosidad de los taninos. Acabada la fermentación, sólo se utiliza el vino de sangrado, con el que se llenan las barricas de 300 litros de roble francés Allier (grano fino y tostado medio) donde se realiza de forma espontánea la fermentación maloláctica y la posterior crianza con lías finas hasta el inicio de la primavera. El vino estará un total de ocho meses en un 33% de barrica nueva y después pasará a la botella donde terminará de afinarse.

**Vino:** elaborado sólo en añadas excepcionales, Bru es una muestra de la expresión del pinot noir en el Penedès. Complejo en aromas, donde se entremezclan las notas de frutas con las de especias más refinadas, es un vino fino, seductor, rotundo y de final largo.

