

Brut Al Ment



ROSSO



LAVORAZIONE IN ANFORA



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Spagna

Regione: Catalogna

Vitigni: Sumoll rouge, Garnacha Tinta, Moscatell, Syrah

Suolo: Calcareo

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot doppio

Densità ceppi per ha: 2.000

Età media del vigneto: 9 anni

Produzione media per ha: 25 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiatura, macerazione su bucce e raspi di 1 settimana e fermentazione spontanea in anfore di terracotta. Travaso e affinamento per 6 mesi negli stessi contenitori.

Solforosa totale: 6 mg/l

Bottiglie prodotte: 900

PRODUTTORE



JORDI LLORENS

Jordi Llorens

PERCHÉ

Il Brut Al Ment di Jordi Llorens è un vino rosso di grande potenza e struttura. Croccante, fresco, succoso e sensuale si unisce a una freschezza rigenerante e crea dipendenza al vostro palato. Pochissime le bottiglie prodotte di questa etichetta provocatoria e decisamente non convenzionale.

QUANDO

Il Brut Al Ment è un vino, come dice il nome, brutale ma che si rende versatile sia per gli abbinamenti che per la stagionalità. Da condividere con chi non si conosce bene, sarà il vino a rendervi capaci di rompere il ghiaccio con chiunque.

