



LUCE BRUNELLO

Variedad. Sangiovese

Fermentación: Temperatura controlada en tanques de acero inoxidable a < 30°C, durante 12 días. La **Maceración** se realizó durante 4 semanas. La **Malo-láctica** fue en barrica de roble. **Crianza**, en barrica de roble francés y esloveno hecha a mano 90% de 1er uso y 10% nuevas, durante 36 meses. **Alcohol:** 15.0% Vol. **Botellas producidas** 20,000

La primavera fue marcada por tormentas frecuentes lo que complicó la operación de la viña para controlar los hongos. La lluvia nos dio el beneficio de reservas de agua. En los meses de verano se experimentaron ligeras lluvias y días soleados. Septiembre trajo consigo condiciones ideales con noches frescas y cálidas, los días soleados duraron hasta la cosecha. La cosecha fue la 1er semana de octubre. Las viñas se desarrollaron excelentes y la fruta llegó a la viña con una maduración ideal.

Notas de cata

A la vista es un vino con notas rojo granate y visos negros, el Luce Brunello denota un bouquet elegante y refinado, aun así denso desarrollando notas complejas a violetas dulces, mora azul, zarzamora y regaliza. Además de flor de romero concluyendo con notas a roble tostado que coronan esta rica y aromática demostración. La misma elegancia se nota en paladar, complementada e impresionante, profunda y magníficamente estructurada. Taninos aterciopelados nos ofrecen un perfecto soporte progresando a un agradable final.

Maridaje

Jabugo, carnes grasas a la parrilla, quesos maduros, cordero.