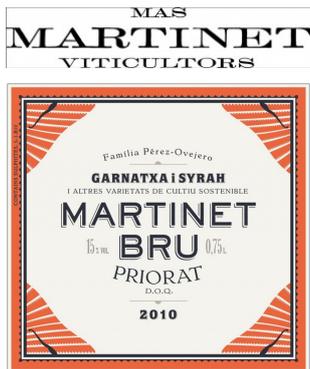


MARTINET BRU



Martinet Bru proviene de una sola finca, llamada Mas Torrent, situada en la zona de la vila de Masos de Falset. Es una finca limítrofe con la D.O. Montsant y con clima muy parecido, pero con suelo de licorella.

La situación del viñedo encarado como está al viento de garbinada y la calidad de suelo que nos muestra la cara más bebible y entendedora de los vinos del Priorat: el regaliz negro, el regaliz de palo, las moras, el romero y los taninos dulces.

Productor:	Mas Martinet
Denominación:	D.O.Q. Priorat
Origen:	España / Priorat
Graduación:	14,5 °
Presentación:	75 cl., 150cl.
Varietades:	Cariñena 36%, Garnacha Negra 28%, Syrah 21%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 15%
Vino ecológico:	Sí
Suelo:	Licorella
Fermentación:	Se fermenta el mosto en tinajas de madera separando la piel de la uva (a tiempo parcial). Se hacen lavados suaves y cortos de la brisa durante toda la fermentación alcohólica, para extraer solo los taninos más suaves y elegantes y dejar los más agresivos en la piel.
Crianza:	18 meses
Tipo de barrica:	Roble
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Robert Parker: 91 puntos (añada 2014)
Robert Parker: 90+ puntos (añada 2013)
Robert Parker: 89 puntos (añada 2011)
Robert Parker: 90 puntos (añada 2010)
Robert Parker: 90 puntos (añada 2009)
Robert Parker: 93 puntos (añada 2008)

MARTINET BRU

MARIDAJE

Carnes rojas, asados, estofados, quesos curados, caza mayor