# COMABRUNA 2018

#### **Reconocimientos:**

9,72 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2024 |
Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2022 | 16,5 puntos Jancis Robinson | 91 puntos Parker |
92 puntos Guía Peñín 2023 | 92,5 puntos Premis
Vinari 2020 | 92+ puntos Miquel Hudin | Decanter
2021. Sarah Jane Evans MW Score 94 | Decanter
World Wine Awards: Medalla de Bronce. 2020 |
Decanter Asia Awards 2018: Commended | Vinari de
Bronce a los Mejores Tintos de Guarda. 2016 |
Berliner Wein Throphy: Medalla de Oro. 2015 |
Decanter Asia Wine Awards: Best in show, Regional
Trophy. 2014 | Concours Mondial Bruxelles: Medalla
de Plata. 2013.

#### Copa recomendada

Riedel mod. Hermitage

#### **Análisis**

Alcohol: 15,1% vol. Acidez total: 3,76 g/l Acidez volátil: 0,47 g/l pH: 3,52

SO2 libre: 24 mg/l SO2 total: 44 mg/l Azúcares: 1 g/l

## Presentación

Botella: Burgundy Isis 75 cl. Tapón: corcho natural 49x24 mm Cápsula: 100% estaño

# Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl (305x280x185 mm / 9,30 kg)

#### Europallet

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg



Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN. TEL. (+34) 972 531 727 export@espeltviticultors.com www.espeltviticultors.com



#### Viticultura

Este es un vino de una sola parcela en la zona de Rabós, en la D.O. Empordà. Es la viña que habíamos soñado: cepas viejas, de 1909, orientada a Levante y plantada sobre pendientes de pizarras. La tramontana la toca de refilón y el sol de Poniente la acaricia en el verano, así conseguimos buena madurez sin perder acidez. Las viñas están formadas en vaso y apenas levantan unos palmos del suelo. La poda es muy corta y los rendimientos, bajísimos. Seleccionamos racimos en la propia viña y vendimiamos a mano en cajas de quince quilos.

#### **Variedades**

Cariñena 100%

# Añada 2018

Es una añada marcada por la baja pluviometría 370 litros, muy por debajo de la media de los últimos años (550 mm). El año ha sido caluroso sobre todo en los meses de verano y con un invierno poco frío, sólo con algunas mínimas a finales de febrero y principios de marzo. Primavera con lluvias entre marzo y junio pero sin agua en verano. La tramontana se ha manifestado sobre todo en invierno y en primavera, en marzo, con fuertes rachas de viento. Los vinos tintos mantienen un buen nivel de sutileza y complejidad. Hemos vendimiado la cariñena tinta de Coma Bruna el 5 de septiembre.

## Elaboración

Uva cosechada a mano. Maceración en frío durante 48 horas con levaduras autóctonas. Seguidamente, durante 15 días a 25 °C. Fermentación maloláctica en barricas de diferentes años en volúmenes de 700 litros durante 13 meses, crianza sobre sus lías finas. Elaboración con intervención mínima para respetar al máximo la variedad de la añada. Vino de añada. Filtración ligera y estabilización natural.

# Tipo de vino

Vino tinto.

#### Nota de cata

De color cerez brillante y capa alta. Carácter y seducción. En nariz es complejo e intencionadamente mediterráneo. Notas de fruta negra madura, especies dulces. Aromas sutiles de violeta con un viaje intenso y placentero por el sotobosque mediterráneo. En boca es un vino con estructura y persistencia, envolvente y con muchas capas. Es complejo pero a la vez fresco. Profundo y elegante. El paladar retiene los aromas y los sabores por un tiempo largo.

#### En la mesa

Recomendamos servirlo a unos 15-17 °C, en copas grandes, tipo Hermitage que permitan su aireación. Para acompañar...Confit de pato con arándanos o con naranja. También secreto, presa de solomillo de cerdo con salsa.