

MAS
MARTINET
VITICULTORS

MARTINET BRU 2019

El Martinet Bru, proviene, principalmente, de una finca llamada Mas Seró, situada en la zona de vila de los *Masos de Falset*. Es una finca limítrofe con la D.O. Montsant y de clima parecido a ésta, pero con el suelo de licorella: pedregosa pero fresca. La situación del viñedo encarado como está, al viento de *garbinada* y la calidad del suelo nos muestra la cara más bebible y entendedora de los vinos del Priorat: regaliz negro, regaliz de palo, les moras... el romero... y los taninos...

Denominación: D.O.Q. Priorat
Varietades: 30% Sirah / 28% Cariñena / 19% Garnacha / 16% Merlot / 7% Cabernet S.
Suelo: Licorella
Nº de botellas: 56.152 (75cl.), 1.078 mágnams, 200 doblemágnams, 100 de 5l., 6 de 9l., 5 de 12l., 2 de 15l. i 2 de 18l.

Características añada 2019

Esta añada añadimos un pequeño viñedo jovent (4%) en agroforestía, que habían injertado nuestros hij@s, de Garnacha masal y que todavía estaba en conversión... Este 2019, fue un año más cálido que el 2018 y más seco. La fruta estaba muy preparada antes de tiempo, y se expresaba explosiva, generosa. Es un año de expresión generosa, a pesar de las quemadas en san Juan (ola de calor con temperaturas de más de 40 grados). Emocionalmente turbulento, como si la vida nos hubiese querido preparar para lo que estaba por llegar... Pero la naturaleza nos regalo expresión, finura, jovialidad, calidez y generosidad, mucha generosidad. Un año positivo, alegre...

Algunas palabras sobre vinificación y crianza...

Vendimiamos las Garnachas, la Cariñena y el syrah en distintos momentos de madurez, empezando muy pronto, y descubriendo expresiones aromáticas que nos habíamos perdido... Trabajamos con parte del raspón en todas las variedades menos en la cabernet. Mezcla de uvas enteras y despalladas en todas las tinas. Cofermentación de Garnacha-Syrah-Merlot, y de Cariñena-Syrah-Cabernet. Fermentación en tinas de hormigón, sin pie de cuba ni inoculación. Espontánea. Un remontado el primer y el tercer día. Después ninguna intervención hasta final de fermentación alcohólica, con el sangrado y el prensado. Crianza de 12 meses en tinos de madera de 4500L y en barricas de 300L de varios usos. También en ánforas de cerámica y damajuanas. Se embotelló en noviembre de 2020.

