

BRU DE VERDÚ 2021

Bodega: Cercavins

Denominación de Origen: Costers del Segre

Variedad de Uva: **Tempranillo** (conocido localmente como Ull de Llebre), acompañada de una pequeña proporción de **Syrah** y **Garnacha**.

Descripción de Viñedos y Zona

Viñedos: Los viñedos se encuentran en la localidad de Verdú, dentro de la comarca de Urgell, en la provincia de Lleida, Cataluña. Los suelos son predominantemente calcáreos y pedregosos, lo que favorece el drenaje y contribuye a la concentración de las uvas.

Clima: Continental, con inviernos fríos y veranos calurosos. La importante oscilación térmica entre el día y la noche permite una maduración equilibrada de las uvas.

Elaboración

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar la frescura y la pureza de la fruta.

Crianza: En barricas de roble francés y americano durante aproximadamente **12 meses**, lo que le aporta complejidad y un carácter especiado.

Nota de Cata

Visual: Color rojo cereza intenso, con bordes violáceos que denotan su juventud.

Nariz: Aromas intensos de frutas rojas maduras como fresas y cerezas, junto con notas especiadas (pimienta negra) y un toque de vainilla y chocolate procedentes de la barrica.

Boca: Entrada suave y agradable, con buena estructura. Los taninos están bien integrados, ofreciendo un paso en boca sedoso. Se perciben notas de fruta madura, especias dulces y un final largo con matices tostados.

Final: Persistente, con un retrogusto que combina toques frutales y especiados.

Maridaje

Este vino es perfecto para acompañar **carnes rojas** asadas o a la parrilla, **caza**, **estofados** y platos de **legumbres**. También marida bien con **embutidos ibéricos** y **quesos curados**.

Recomendaciones de Uso

Temperatura de servicio: Se recomienda servir entre **16-18°C**.

Decantación: No es estrictamente necesaria, pero puede beneficiarse de aireación durante unos 30 minutos antes de su consumo para liberar mejor sus aromas.

Evolución: El Bru de Verdú tiene un buen potencial de guarda de entre 3 y 5 años, en los cuales evolucionará positivamente, ganando en complejidad.

