



BRIMA 2019

Vi dolç natural de verema tardana, brima neix de l'inquietud d'Eudald Massana Noya per investigar, experimentar i saber més. És un vi personalitzat i de producció limitada que s'elabora a partir de la millor selecció de les varietats de la finca de cada verema. Cada anyada de brima és única i irrepetible. .

Viticultura

Parcel·la

Finca: Maiol de Vinyó
Hectàrees: 0.3
Altitud: 240 metres
Localitat: Avinyonet del Penedès
DOQ: Penedès

Plantació

Varietat: Viognier
Cultiu: Ecològic
Núm, plantes: 1000
Any plantació: 2007
Conducció: Emparrat
Peu: Richter-110

Dades tècniques

Grau alcohòlic: 14°C
Certificacions: ecològic i vegan

Nota de tast

Color

Daurat pàl·lid amb tonalitats brillants en nas.

Nas

Aromes florals (flor d'ametller) es combinen amb els de fruites madures (pinya, codony, compota) i els aromes de la bóta (torrats, vainilles, cafès)

Boca

Equilibrat amb cos i glicèric, untuós i a la vegada transmet sensació de frescor, notes tropicals.

Maridatge

Formatges, foies, canapès, paella de marisc, sushi, bacallà amb pèsols i carxofes i carns blanques.

Temperatura servei: 8-12°





BRIMA 2019

Vino dulce natural de vendimia tardía. brima nace de la inquietud de eudald massana noya por investigar, experimentar y saber más. es un vino personalizado y de producción limitada que se elabora a partir de la mayor selección de las variedades de la finca de cada vendimia. cada añada de brima es única e irrepetible. es una puerta que te descubre un mundo lleno de nuevos sabores y aromas que despiertan sensaciones excepcionales en los paladares más selectos

Viticultura

Parcela

Finca: Maiol de Vinyó
Hectareas: 0.30
Altitud: 240 metres
Localidad: Subirats
DOQ: Penedès

Plantación

Variedad: Viognier
Cultivo: Ecologico
Núm, plantas: 100
Año plantación: 2007
Conducción: Emparrado
Pie: Richter - 110

Datos tecnicos

Grado alcoholico: 12.5°C
Certificaciones: ecologica y vegana

Nota de cata

Color

Anaranjado brillante e intenso

Nariz

Aromas de flor de mandarinero

Boca

Sabores de miel, avellanas y fruta madura como los orejones. Su paso por boca es suave, goloso, agradable y fresco, con una marcada acidez que invita a una nueva degustacion.

Maridaje

Surtido de quesos, foie gras, postres de músico, pan con aceite, sal i chocolate negro.

Temperatura de servicio: 10-12°





BRIMA 2019

Natural sweet wine from a late harvest. brima was born from the eudald massana noya's interest in researching, experimenting and finfing out more. it is a customized wine with a limited production, which is created using the best selecion of varieties from the vineyard in each harvest. each brima year is unique and unrepeateble. it is a door that opens up to a world of new tastes and aromes that awaken exeptional sensations tothe most selective palates

Viticulture

Vineyard information

Vineyard: Maiol de Vinyó
Hectares: 0.3
Altitude: 240 metres high
Location: Subirats
DOQ: Penedès

Vines information

Variety: Viognier
Agriculture: Organic farming
Vines number: 1000
Planting year: 2007
Management: Trained on Wires
Rootstock: Richter 110

Technical information

Alcohol content: 14.5°C
Certifications: organic and vegan

Tasting note

Color

Natural sweet wine of noble rot with a bright and deep orange colour.

Nose

Aromas of mandarin blossom

Mouth

A flavours of honey, hazelnuts and ripe fruit such as dried apricots.

Pairing

Cheese assortment, foie gras, dessert of sweet wine and driedfruit and nuts, bread with oil, salt and dark chocolate

Service recommended temperature: 8-12°

