



## BRIMA 2019

### TEMPS

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. ÉS UNA PORTA QUE T'OBRE A UN MÓN PLE DE NOUS GUSTOS I AROMES QUE DESPERTEN SENSACIONS EXEPCIONALS ALS PALADARS MÉS SELECTES



VARIETAT: VIOGNER I CHARDONNAY



TERRER: VINYES PRÒPIES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA SITUADES A SUBIRATS



D.O: PENEDES



TIPUS D'AMPOLLA: OSLO 50 CL



GRAU ALCOHÒLIC: 11,5°C



### NOTA DE TAST

VI DOLÇ NATURAL DE PODRIDURA NOBLE D'UN COLOR ATARONJAT BRILLANT I INTENS, AMB AROMES DE FLORS DE MANDARINER, I AMB SABORS DE MEL, AVELLANES I FRUITA MADURA COM LES ORELLANES. EL SEU PAS EN BOCA ÉS SUAU, GOLÓS I AGRADABLE I FRESC, AMB UNA MARCADA ACIDESA QUE ENS CONVIDA A DEGUSTAR-LO DE NOU

### ELABORACIÓ

COLLIT A MITJANS DE NOVEMBRE, ES PREMSA DELICADAMENT AMB PREMSA VERTICAL I FERMENTA EN BARRICA DE ROURE. POSTERIORMENT SEGUEIX L'ENVELLIMENT EN TINA I AMPOLLA

### MARIDATGE RECOMANAT

ASSORTIMENT DE FORMATGES, FOIE GRASS, POSTRES DE MÚSIC, PA AMB OLI, SAL I XOCOLATA NEGRE

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats) Spain  
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana



## BRIMA 2019

### TIEMPO

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 MAJOR SELECCIÓN DE LAS VARIETADES 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



VARIEDAD: VIOGNER I CHARDONNAY



TERRUÑO: VIÑAS PROPIAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA SITUADA EN SUBIRATS



D.O: Penedès



TIPO DE BOTELLA: OSLO 50 CL



GRADO ALCOHÓLICO: 11,5°



### NOTA DE CATA

VINO DULCE NATURAL DE PODREDURA NOBLE, DE COLOR ANARANJADO BRILLANTE E INTENSO, CON AROMAS DE FLOR DE MANDARINERO, Y SABORES DE MIEL, AVELLANAS Y FRUTA MADURADA COMO LOS OREJONES. SU PASO EN BOCA ES SUAVE, GOLOSO, AGRADABLE Y FRESCO, CON UNA MARCADA ACIDEZ QUE INVITA A UNA NUEVA DEGUSTACIÓN

### ELABORACIÓN

COSECHADO A MEDIADOS DE NOVIEMBRE, SE PRENSA DELICADAMENTE EN PRENSA VERTICAL Y FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE. POSTERIORMENTE SIGUE SU ENVEJECIMIENTO EN DEPÓSITO Y BOTELLA

### MARIDAJE RECOMENDADO

SURTIDO DE QUESOS, FOIE GRAS, POSTRES DE MÚSICO, PAN CON ACEITE SAL Y CHOCOLATE NEGRO

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal [Subirats] Spain  
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana



## BRIMA 2019

### TIME

NATURAL SWEET WINE FROM A LATE HARVEST. BRIMA WAS BORN FROM THE EUDALD MASSANA NOYA'S INTEREST IN RESEARCHING, EXPERIMENTING AND FINDING OUT MORE. IT IS A CUSTOMIZED WINE WITH A LIMITED PRODUCTION, WHICH IS CREATED USING THE BEST SELECTION OF VARIETIES FROM THE VINEYARD IN EACH HARVEST. EACH BRIMA YEAR IS UNIQUE AND UNREPEATABLE. IT IS A DOOR THAT OPENS UP TO A WORLD OF NEW TASTES AND AROMES THAT AWAKEN EXCEPTIONAL SENSATIONS TO THE MOST SELECTIVE PALATES



GRAPE VARIETY: VIOGNER AND CHARDONNAY



TERROIR: OWN ORGANICALLY CULTIVATED VINEYARDS LOCATED IN SUBIRATS



D.O: Penedès



BOTTLE TYPE: OSLO 50 CL



ALCOHOL CONTENT: 11,5°



### TASTING NOTES

NATURAL SWEET WINE OF NOBLE ROT WITH A BRIGHT AND DEEP ORANGE COLOUR, WITH AROMAS OF MANDARIN BLOSSOM, AND FLAVOURS OF HONEY, HAZELNUTS AND RIPE FRUIT SUCH AS DRIED APRICOTS. ITS PASSING OVER THE MOUTH IS SMOOTH, SWEET, PLEASANT AND FRESH, WITH A MARKED ACIDITY THAT TEMPTS ONE TO TASTE IT AGAIN

### PRODUCTION

PICKED IN MID-NOVEMBER, THE GRAPES ARE PRESSED DELICATELY WITH A VERTICAL PRESS AND FERMENTED IN OAK BARREL. THE MATURING IS LATER CONTINUED IN VAT AND BOTTLE

### WINE PAIRING

CHEESE ASSORTMENT, FOIE GRAS, DESSERT OF SWEET WINE AND DRIED FRUIT AND NUTS, BREAD WITH OIL, SALT AND DARK CHOCOLATE

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats) Spain  
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana