



Vinyles Domènech

FURVUS

Furvus Es la concentración de los aromas sutiles del Montsant interpretada con elegancia: La fruta roja acariciada por el sol, el hechizo de un jardín de hierbas medicinales y una precisión íntima en el tacto.

- **TIPO DE SUELO:** Arcilla calcárea con zonas pedregosas, suelos poco profundos y pobres en materia orgánica.
- **VITICULTURA:** Certificado ecológico por C. C. P. A. E. y Biodinámica.
- **VARIEDAD:** 95% Garnacha y 5% Merlot, viñedos de Garnacha de más de 40 años plantados en empinadas laderas de 15º, orientado Norte-Sur Con vientos dominantes de Mestral y Levante.
- **ELABORACIÓN:** Levadura espontánea y vinificación de cada bancal por separado en depósitos de acero inoxidable. Doce meses de crianza en foudres y barricas de 500 litros de roble francés.

- **COLOR:** Color cereza brillante.

- **AROMA:** El impacto aromático es inmediato, destacan la parte silvestre de las moras, la madurez de los arándanos y las ciruelas rojas. Muy suavemente van apareciendo los toques especiados que recuerdan a la pimienta.

Una nota profunda de lavanda y la vitalidad de la naranja sanguina con pinceladas de romero i llentisclo.

- **GUSTO:** Su bienvenida es un abrazo cálido, untuoso y lleno de vida sin perder el hilo conductor de la acidez. Los aromas se confirman en sabor en un ejercicio de sinceridad, que destacan frambuesas maduras y unos agradables balsámicos mentolados. Su concentración de taninos sin aristas y un final sutilmente amargo y salino completan este vino de bosque mediterráneo.

Imágenes referentes al
MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Juglans regia* (Noguera)
- *Arbutus unedo* (Cirerer d'arboç)
- *Cistus albidus* (Estepa blanca)
- *Rosa canina* (Roser de bosc)
- *Ceratonía siliqua* (Garrofer)
- *Lavandula angustifolia* (Espigol)
- *Rubus fruticosus* (Esbarzer)

