

# BRÚIXOLA NEGRE (Priorat)

- **Anyada:** 2017
- **Varietats:** Garnatxa negra, Samsó i Syrah
- **Edat de les vinyes:** 20-60 anys
- 350 metres sobre el nivell del mar
- **Rendiment:** 2.500 Kg/Ha
- **Alcohol:** 14.5% vol
  
- **Elaboració:**
  - Coupage de Garnatxa Negra i Samsó amb un toc de Syrah veremat entre finals de setembre i mitjans d'octubre buscant el millor moment de maduració dels diferents raïms i elaborat en tines d'acer inoxidable durant 31 dies a 26°C. Després el vi es guarda durant 5-6 mesos en barriques de roure franceses de 225 l de capacitat.
  
- **Maridatge:**
  - Gran vi per a prendre a copes a qualsevol moment del dia i descobrir la DOQ Priorat, amb un caràcter pròpi del territori i molt golós. Combina perfectament amb carns vermelles, peixos blaus, estofats, la cuina de l'avia "la cuina del Xup-Xup".

