

BRINEMAR S.L.

PRESENTACIÓN DE EMPRESA Y PRODUCTOS



Presentación Empresa

BRINEMAR S.L.

Creación

Brinemar S.L. es una empresa familiar creada en el año 2009 en Coscojuela de Fantova (El Grado), cuyo objeto es la producción, elaboración y comercialización de productos agrarios y sus derivados.

Situación

Coscojuela de Fantova es una pequeña localidad oscense asociada al municipio de El Grado en la comarca del Somontano de Barbastro. Está situada a 632 metros de altitud sobre el nivel del mar.

Objetivo

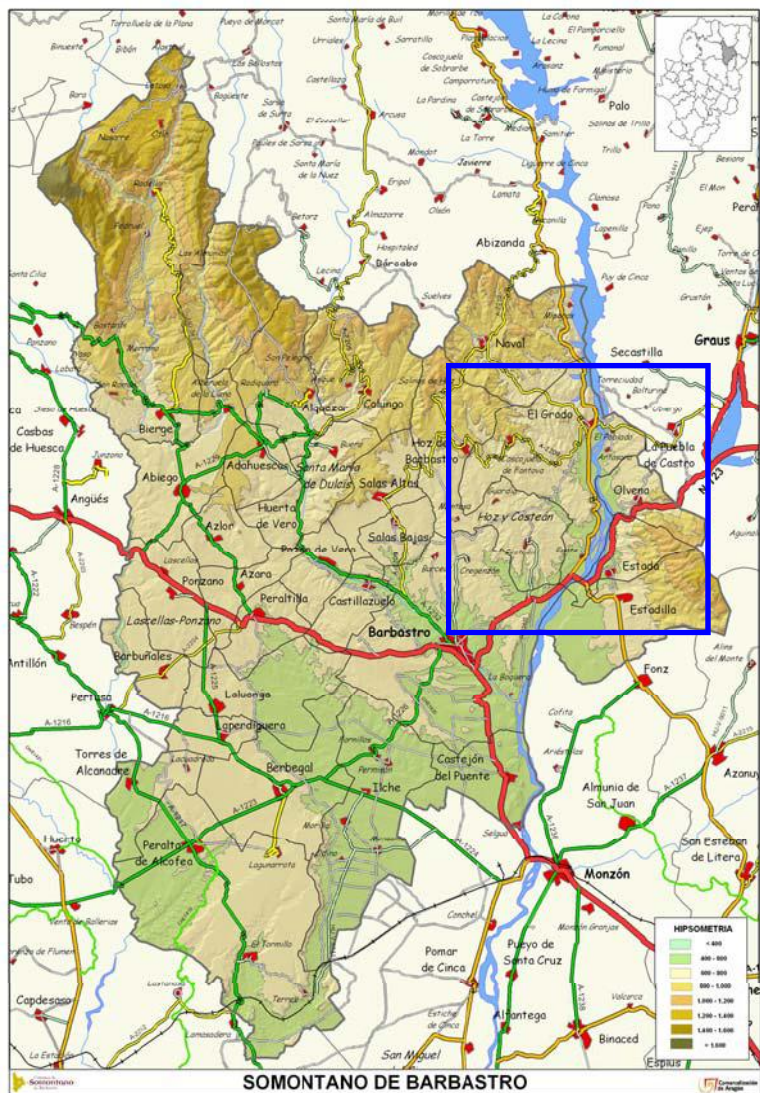
El objetivo de nuestra compañía es elaborar y comercializar la producción agraria propia y de otras pequeñas explotaciones agrícolas de la zona, procurando que nuestros productos puedan llegar al consumidor con una buena relación calidad-precio siendo, al mismo tiempo, rentables para el productor y respetuosos con el medio ambiente.

Cultivos

Nuestra empresa dispone actualmente de unas 22 hectáreas de cultivo, de las cuales algo más de 15 hectáreas son de viña con las variedades Merlot, Tempranillo, Garnacha y Gewurztraminer. La superficie restante se reparte entre olivo y almendro.

Plano de Situación

BRINEMAR S.L.



Nuestra marca

BRINEMAR S.L.

BARBOTVM

Origen de la marca

BRINEMAR S.L. comercializa sus vinos con la marca BARBOTVM.

Según los historiadores, BARBOTVM era el nombre de una ciudad romana que existió entre los siglos I y V de nuestra era, cuyos restos arqueológicos se encontraron cerca de Coscojuela de Fantova (paraje Cillas) en los alrededores del lugar donde se ubica actualmente la Ermita de Nuestra Señora del Socorro. Algunos consideran que el nombre de Barbastro, ciudad de origen árabe, podría proceder de la antigua Barbotvm de la cual dista unos 12 kilómetros aproximadamente.

Al elegir este nombre para nuestros vinos hemos querido contribuir, en la medida de nuestras modestas posibilidades, a que se conozca un poco mejor la historia de nuestro pueblo y, al mismo tiempo, rendir homenaje a las gentes que habitaron estos lugares en los orígenes de nuestra era y cuya influencia seguramente ha sido decisiva para el arraigo del cultivo de la vid y de la cultura del vino en nuestras tierras y nuestras gentes.

Nuestros Productos

BRINEMAR S.L.



**BARBOTVM
TINTO JOVEN COUPAGE
2009**



**BARBOTVM
TINTO ROBLE
2010**



**BARBOTVM
TINTO CRIANZA
2011**



**BARBOTVM
TINTO RESERVA
2011**

BARBOTVM TINTO JOVEN COUPAGE 2009

BRINEMAR S.L.

Marca	BARBOTVM
Tipo de Vino	Tinto Joven
Denominación	Tinto Joven Coupage
Cosecha	2009
Denominación de Origen	Somontano
Tipo de Uva	Merlot, Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon
Situación de los viñedos	Coscojuela de Fantova (El Grado) - Situados entre 500 y 700 metros aproximadamente sobre el nivel del mar - Plantados entre los años 1990 y 2005.
Graduación alcohólica	14 % vol
Presentación	Caja de 6 botellas de 75 cl - Botella Bordelesa Seducción de color negro - Tapón de corcho tipo 1+1 de primera calidad.
Vendimia	Setiembre-2009
Elaboración	Fermentación por separado de uvas de la variedad Merlot y de la mezcla de uvas de las variedades Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon. Posterior coupage de los dos tipos de vino en el mes de Febrero con el fin de de obtener un vino más equilibrado y completo. Posterior clarificado y filtrado antes de proceder a su embotellado en el mes de junio de 2010.
Nota de cata	Color rojo intenso con ribete azulado propio de su juventud. Tiene aromas limpios y frescos de frutas rojas. En boca se aprecian sabores de fruta roja madura y de violetas. Se presenta redondo, de estructura media, afrutado y suave que invita a una segunda copa.
Temperatura de servicio	15 - 17 °C
Maridaje	Entrantes, asados, guisados, carnes rojas, caza
Cantidad	50.000 botellas



BARBOTVM TINTO ROBLE 2010

BRINEMAR S.L.

Marca	BARBOTVM
Tipo de Vino	Tinto Roble (3 meses de barrica)
Denominación	Tinto Roble
Cosecha	2010
Denominación de Origen	Somontano
Tipo de Uva	Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon
Situación de los viñedos	Coscojuela de Fantova (El Grado) - Situados entre 500 y 700 metros aproximadamente sobre el nivel del mar - Plantados entre los años 1990 y 2005.
Graduación alcohólica	14 % vol
Presentación	Caja de 6 botellas de 75 cl - Botella Bordelesa Élite de color negro - Tapón de corcho tipo 1+1 de primera calidad.
Vendimia	Primera quincena de octubre de 2010
Elaboración	Despallado de las uvas pasando a continuación a depósitos de acero inoxidable donde realizó la fermentación alcohólica a unos 26 °C durante 14 días. Posterior fermentación maloláctica en los mismos depósitos. El vino envejeció en barricas de roble francés durante 3 meses. Posterior clarificado y filtrado antes de proceder a su embotellado en el cuarto trimestre de 2011.
Nota de cata	Color rojo cereza picota muy cubierto con reflejos granates. En la nariz muestra un perfecto equilibrio entre los aromas aportados por la crianza en barrica (torrefactos, especias, canela) y los aromas de frutas negras muy maduras aportados por la uva. En la boca es un vino bien estructurado, con un tanino muy redondo y sedoso. Presenta un largo postgusto donde vuelven a aparecer con gran intensidad los sabores especiados y tostados propios de su crianza en barrica.
Temperatura de servicio	15 - 17 °C
Maridaje	Entrantes, asados, guisados, carnes rojas, caza
Cantidad	35.000 botellas
Premios	Medalla de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015



DIPLOMA

This is to certify that
Barbotvm Tinto Roble 2010
of
Brinemar S.l
has been awarded a
SILVER MEDAL



in the category of red wines

at the Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015

CWWSC

CATAVINUM WORLD
WINE & SPIRITS COMPETITION



Jorge Martínez - Director of CWWSC
Vitoria-Gasteiz (Spain) 2/26/2015

BARBOTVM CRIANZA 2011

BRINEMAR S.L.

Marca	BARBOTVM
Tipo de Vino	Tinto Crianza (8 meses de barrica)
Denominación	Crianza
Cosecha	2011
Denominación de Origen	Somontano
Tipo de Uva	Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon
Situación de los viñedos	Coscojuela de Fantova (El Grado) - Situados entre 500 y 700 metros aproximadamente sobre el nivel del mar - Plantados entre los años 1990 y 2005.
Graduación alcohólica	14 % vol
Presentación	Caja de 6 botellas de 75 cl - Botella Bordelesa Élite de color negro - Tapón de corcho tipo 1+1 de primera calidad.
Vendimia	Última semana de setiembre de 2011
Elaboración	Despallado de las uvas y trasvase de las mismas a depósitos de acero inoxidable para la fermentación alcohólica que se realizó a unos 26 °C durante 15 días. Una vez finalizada se realizó la fermentación maloláctica en los mismos depósitos. Posterior envejecimiento en barricas de roble francés durante 8 meses, tras los cuales se realizó la clarificación, el filtrado y el embotellado en el primer trimestre de 2013.
Nota de cata	Color rojo cereza picota muy cubierto con ribete granate. En nariz es muy aromático y resaltan las especias, los tostados intensos tipo torrefactos propios de la crianza en barrica. En la boca es un vino bien estructurado con un tanino suave, con buena presencia de madera. Presenta un postgusto ligeramente dulce y muy largo.
Temperatura de servicio	16 - 18 °C
Maridaje	Entrantes, asados, guisados, carnes rojas, caza
Cantidad	13.000 botellas
Premios	Medalla de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015



DIPLOMA

This is to certify that
Barbotvm Crianza 2011
of

Brinemar S.l

has been awarded a

SILVER MEDAL



in the category of red wines

at the Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015

CWWSC

CATAVINUM WORLD
WINE & SPIRITS COMPETITION



Jorge Martínez - Director of CWWSC
Vitoria-Gasteiz (Spain) 2/26/2015

BARBOTVM RESERVA 2011

BRINEMAR S.L.

Marca	BARBOTVM
Tipo de Vino	Tinto Reserva (18 meses de bodega)
Denominación	Reserva
Cosecha	2011
Denominación de Origen	Somontano
Tipo de Uva	Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon
Situación de los viñedos	Coscojuela de Fantova (El Grado) - Situados entre 500 y 700 metros aproximadamente sobre el nivel del mar - Plantados entre los años 1990 y 2005.
Graduación alcohólica	13,5 % vol
Presentación	Caja de 6 botellas de 75 cl - Botella Bordelesa Élite de color negro - Tapón de corcho natural tratado de buena calidad.
Vendimia	Última semana de setiembre de 2011
Elaboración	Despalillado de las uvas y trasvase de las mismas a depósitos de acero inoxidable para la fermentación alcohólica que se realizó a unos 26 °C durante 15 días. Una vez finalizada se realizó la fermentación maloláctica en los mismos depósitos. Posterior envejecimiento en barricas de roble francés durante 18 meses, tras los cuales se realizó la clarificación, el filtrado y el embotellado en noviembre de 2013.
Nota de cata	Color rojo cereza con ribete rubí y una intensidad media alta. En nariz se muestran los aromas típicos de la crianza en bodega como vainilla, coco y especias tipo clavo que se combinan con los aromas de fruta confitada. En boca es un vino goloso y estructurado, con cuerpo, y deja una retronasal muy compleja típica de los vinos criados en bodega.
Temperatura de servicio	16 - 18 °C
Maridaje	Entrantes, asados, guisados, carnes rojas, caza, quesos curados
Cantidad	8.000 botellas

