



FLOR DE MORCA

producto.variedad 100% Garnacha tinta
desTexto

producto.maridaje Puede acompañarse con arroz, pasta, verduras, setas, carne de cerdo, carnes blancas o rojas con salsas, embutidos y quesos frescos o semicurados.

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcohlico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica se almacena en deposito de acero inoxidable hasta su embotellado.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vino con un color intenso y brillante rojo cereza con reflejos violetas. Buena intensidad aromática, con un dominio de frutos rojos y ahumadas notas de cacao y regaliz. Envolvente y entrada suave en el paladar, con una evolución sabrosa y afrutada que recuerda a frutas negras. Taninos delicados y maduros. Final muy persistente y fresco.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

90 puntos Guía Peñín

PRODUCTO.MARIDAJE

Puede acompañarse con arroz, pasta, verduras, setas, carne de cerdo, carnes blancas o rojas con salsas, embutidos y quesos frescos o semicurados.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

BODEGA.DENOMINACION

Campo de Borja

BODEGA.REGION

Campo de Borja

BODEGA.ANYOCREACION

2014

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORA
CION**

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR
OPIEDAD**

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional