



FLOR DE MORCA

Variedades	100% Garnacha tinta
Maridaje	Puede acompañarse con arroz, pasta, verduras, setas, carne de cerdo, carnes blancas o rojas con salsas, embutidos y quesos frescos o semicurados.
Añada	2023
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

90 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

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

BODEGAS MORCA

Bodegas Morca está situada en la localidad de Borja, provincia de Zaragoza, en la Sierra del Moncayo, cuna de la Garnacha dotada de intensidad a base de fuertes contrastes de temperatura y el estrés hídrico que somete la caliza a las plantas. El huracanado viento produce el imperio de la Garnacha produciendo vinos intensos, golosos, profundos y reflexivos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Campo de Borja

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
Campo de Borja

VIÑEDO PROPIO
Sí

AÑO DE CREACIÓN
2014

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Sí

VITICULTURA
Convencional