



GODINA

Varietats	100% Garnatxa negra
Maridatge	Amanides de pit o de pasta, formatges de curació mitjana, embotits, arrossos amb verdures, amb pollastre o conill, carns blanques a la graella
Criança	Es va introduir en bótes de roure francès per completar la fermentació malolàctica.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Els raïms de Garnatxa procedents de petites parcel·les amb baixos rendiments van ser recol·lectats manualment i fermentades per separat en petits dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Aquest vi de color porpra ofereix finor i elegància, amb aromes d'intensitat moderada a espècies, regalèssia, prunes i lleugeres notes florals i torrat. Els seus tanins madurs ofereixen a la boca una textura sedosa, de puresa excepcional, ben equilibrada i amb un llarg final.

RECONeixEMENTS

93 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Amanides de pit o de pasta, formatges de curació mitjana, embotits, arrossos amb verdures, amb pollastre o conill, carns blanques a la graella

BODEGAS MORCA

Cellers Morca està situat a la localitat de Borja, província de Saragossa, a la Serra del Moncayo, bressol de la Garnatxa dotada d'intensitat a base de forts contrastos de temperatura i l'estrès hídric que sotmet la calcària a les plantes. L'huracanat vent produeix l'imperi de la Garnatxa produint vins intensos, llaminers, profunds i reflexius.

POBLACIÓ

Borja, Saragossa

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Campo de Borja

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Campo de Borja

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2014

VITICULTURA

Convencional