



GODINA

producto.variedad 100% Garnacha tinta
desTexto

producto.maridaje Ensaladas de pechuga o de pasta, quesos de curación media, embutidos, arroces con verduras, con pollo o conejo, carnes blancas a la parrilla

producto.crianza Se introdujo en barricas de roble francés para completar la fermentación maloláctica. Tras 15 meses, cada barrica fue catada y tras una cuidadosa selección, se obtuvo este elegante vino.

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastròmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Las uvas de Garnacha procedentes de pequeñas parcelas con bajos rendimientos fueron recolectadas manualmente y fermentadas por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable.

PRODUCTO.NOTADECATA

Este vino de color púrpura ofrece finura y elegancia, con aromas de intensidad moderada a especias, regaliz, ciruelas y ligeras notas florales y tostado. Sus taninos maduros ofrecen en boca una textura sedosa, de pureza excepcional, bien equilibrada y con un largo final.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

93 puntos Guía Peñín

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Ensaladas de pechuga o de pasta, quesos de curación media, embutidos, arroces con verduras, con pollo o conejo, carnes blancas a la parrilla

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