



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.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / 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 Peñin

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.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional