



## GODINA

<b>Variedades</b>	100% Garnacha tinta
<b>Maridaje</b>	Ensaladas de pechuga o de pasta, quesos de curación media, embutidos, arroces con verduras, con pollo o conejo, carnes blancas a la parrilla
<b>Crianza</b>	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.
<b>Añada</b>	2022
<b>Grado alcohólico</b>	15%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

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

### NOTA DE CATA

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.

### RECONOCIMIENTOS

93 puntos Guía Peñín

### MARIDAJE

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

## *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**

Si

**AÑO DE CREACIÓN**

2014

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Convencional