



GODINA

Variedades	100% Garnacha tinta
Maridaje	Ensaladas de pechuga o de pasta, quesos de curación media, embutidos, arroces con verduras, con pollo o conejo, carnes blancas a la parrilla
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.
Añada	2022
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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