



MORCA

Varietats	100% Garnatxa negra
Maridatge	Es pot acompanyar amb pasta, guisats de carn, formatges de llarga curació, embotits, carns vermelles a la graella, barbacoes, carn de caça, etc.
Criança	Es va introduir en bótes de roure francès per completar la fermentació malolàctica.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15,50%
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

És un vi de color púrpura intens exhibint aromes a cireres i prunes madures emmarcades amb notes a cedre i espècia.

RECONeixEMENTS

94 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Es pot acompanyar amb pasta, guisats de carn, formatges de llarga curació, embotits, carns vermelles a la graella, barbacoes, carn de caça, etc.

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