



MORCA

producto.variedad 100% Garnacha tinta
desTexto

producto.maridaje Puede acompañarse con pasta, guisos de carne, quesos de larga curación, embutidos, carnes rojas a la parrilla, barbacoas, carne de caza, etc.

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 15,50%

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

Es un vino de color púrpura intenso exhibiendo aromas a cerezas y ciruelas maduras enmarcadas con notas a cedro y especia. En boca ofrece una gran concentración con pronunciados sabores a mermelada de frutos rojos. Los taninos finamente integrados le aportan un final largo y persistente.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

94 punt. Robert Parker

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Puede acompañarse con pasta, guisos de carne, quesos de larga curación, embutidos, carnes rojas a la parrilla, barbacoas, carne de caza, etc.

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