



MORCA

producto.variedades	100% Garnacha tinta
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.gradoAlcoholico	15,50%
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

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

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.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional