



MORCA

Variedades	100% Garnacha tinta
Maridaje	Puede acompañarse con pasta, guisos de carne, quesos de larga curación, embutidos, carnes rojas a la parrilla, barbacoas, carne de caza, etc.
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	15,50%
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

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.

RECONOCIMIENTOS

94 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

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

<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