



TOURÁN

Varietats	100% Garnatxa negra
Maridatge	Pot acompanyar-se amb estofats de carn, formatges de llarga curació, arrossos de carn preparats a la lumbre, rostits de xai i carns de caça a la graella.
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 que al nas ofereix notes de fruita negra i blava, móres triturades, baies blaves, vainilla dolça, roure torrat, espècies per coure i regalèssia. negra, grafit i canyella.

RECONeixEMENTS

95 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Pot acompanyar-se amb estofats de carn, formatges de llarga curació, arrossos de carn preparats a la lumbre, rostits de xai i carns de caça a la graella.

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