



TOURÁN

Variedades	100% Garnacha tinta
Maridaje	Puede acompañarse con estofados de carne, quesos de larga curación, arroces de carne preparados a la lumbre, asados de cordero y carnes de caza a la parrilla.
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 que en nariz ofrece notas de fruta negra y azul, moras trituradas, bayas azules, vainilla dulce, roble tostado, especias para hornear y regaliz. Volumen amplio y muy sabroso en boca, con taninos masticables muy bien integrados y buen balance de acidez para equilibrar la fruta dulce con recuerdos a ciruela negra, mora, regaliz, pimienta negra, grafito y canela.

RECONOCIMIENTOS

95 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

Puede acompañarse con estofados de carne, quesos de larga curación, arroces de carne preparados a la lumbre, asados de cordero y carnes de caza a la parrilla.

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

Si

AÑO DE CREACIÓN

2014

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional