Flor de Morca

Bodegas Morca
D.O. Campo de Borja

TIPO DE VINO
Tinto

UVAS
Garnacha

VINIFICACIÓN
Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica se almacena en deposito de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA
Vino con un color intenso y brillante rojo cereza con reflejos violetas. Buena intensidad aromática, con un dominio de frutos rojos y ahumadas notas de cacao y regaliz. Envolvente y entrada suave en el paladar, con una evolución sabrosa y afrutada que recuerda a frutas negras. Taninos delicados y maduros. Final muy persistente y fresco.

MARIDAJE
Puede acompañarse con arroz, pasta, verduras, setas, carne de cerdo, carnes blancas o rojas con salsas, embutidos y quesos frescos o semicurados.

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores extraños, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

VEGAN

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.