MORCA

VIÑAS FAMILIA GIL FAMILY ESTATES

Godina



Bodegas Morca
D.O. Campo de Borja



TIPO
Tinto

VARIEDAD
Garnacha

VINIFICACIÓN
Las uvas de Garnacha procedentes de pequeñas parcelas con bajos rendimientos fueron recolectadas manualmente y fermentadas por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable. A continuación, 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.

NOTAS DE CATA
Este vino de color púrpura ofrece finura y elegancia, con aromas de intensidad moderada a especias, regaliz, ciruelas y ligeras notas florales y tostado. Sus taninos maduros ofrecen en boca una textura sedosa, de pureza excepcional, bien equilibrada y con un largo final.

MARIDAJE
Ensaladas de pechuga o de pasta, quesos de curación media, embutidos, arroces con verduras, con pollo o conejo, carnes blancas a la parrilla.

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, 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.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

VEGAN

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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.