



TIPO

Tinto.

VARIEDAD

Garnacha.

VINIFICACIÓN

Bodegas Morca se encuentra situada en la localidad de Borja, provincia de Zaragoza. 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. El vino permaneció durante 15 meses de crianza, posteriormente cada barrica fue catada y tras una cuidadosa selección se obtuvo una producción limitada de este exclusivo vino.

NOTAS 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.

MARIDAJE

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

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 servirlo a una temperatura en torno a los 15 °C - 18 °C



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.