



TIPO

Tinto

VARIEDAD

Garnacha

VINIFICACION

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 20 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.

CONSERVACION

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando la oxidación del mismo.

CONSUMO

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