Morca



Bodegas Morca
D.O. Campo de Borja



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 18 meses de envejecimiento 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, guisos de carne, quesos de larga curación, embutidos, carnes rojas 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 debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

VEGAN

WINEinMODERATION
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.