

# BORSAO TINTO Clásico



### Variedad:

Garnacha, Tempranillo,  
Cabernet Sauvignon.

### Características del Viñedo:

Viñedo con una edad de 10 a 15 años en su mayoría los suelos calcáreos.

### Elaboración:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de la temperatura de entre 22 °C y 25 °C para conservar todos los aromas de la garnacha. Cada variedad se vinifica por separado y se mezcla antes de ser embotellado.

### Nota de Cata:

Es un vino de un color rojo rubí intenso con reflejos morado oscuro. Se diferencia por un intenso aroma a fruta madura sobre la base de notas florales. Su boca grande y equilibrada de frutos rojos maduros y especias, nos ofrece un vino aterciopelado, con taninos elegantes y una mezcla de acabado perfecto con un final complejo y persistente.

### Temperatura de consumo:

16° C.



## 2015



## 2016



## 2017



## 2018



## 2019



## 2020



## 2021

