

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



— May 2018 —



— Ag 2018 —



2018



— Feb 2020 —



— May 2019 —



2019



— Mar 2021 —



2020



— Ag 2021 —



2021

