

BORSAO SELECCIÓN



Variedad:

Garnacha, Tempranillo, Syrah.

Características del Viñedo:

Viñedos de entre 15 a 25 años de edad con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Maceración pelicular durante 3 - 4 días y en total entre 10 -12 días. Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 22°-24°.

Nota de Cata:

Color rojo guinda con matices violeta. En nariz presenta fruta madura con tonos florales. Vino con cuerpo, especiado y con un complejo y largo postgusto.

Temperatura de consumo:

16° C.



2019

GUÍA 2021 DE VINOS GOURMETS
LOS MEJORES DE ESPAÑA



— Oct 2020 —



MEJOR VINO DE ESPAÑA
Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino
Vino es Cultura



— En 2021 —

JAMESSUCKLING.COM



— Feb 2021 —

vinous



— Feb 2021 —

Decanter
World Wine Awards



— Feb 2021 —



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE



— Feb 2021 —

2020

JAMESSUCKLING.COM



— Jun 2021 —

GUÍAPEÑÍN



— Jun 2021 —

Bacchus



— Jun 2021 —

VINESPAÑA



— Jun 2021 —

SAKURA
Japan Women's Wine Awards



— Jun 2023 —

2020

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINO
ZARCILLO



— Sept 2021 —

GUÍA 2022 DE VINOS GOURMETS
LOS MEJORES DE ESPAÑA



— Oct 2021 —

SEVI
La Semana Vitivinícola



— Jun 2022 —

1^{er} CONCOURS INTERNATIONAL
GRENACHES DU Monde



— Jun 2023 —

2021

SEVI
La Semana Vitivinícola



— Jun 2022 —

VINESPAÑA



— Jun 2022 —

JAMESSUCKLING.COM



— Jun 2022 —

2022

Bacchus



— Jun 2023 —

PREMIOS BACO



— Jul 2023 —

Premiado entre los mejores vinos jóvenes de España