

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.



BORSAO
BODEGAS