

BORSAO ROBLE

Variedad:

Garnacha, Syrah.

Características del Viñedo:

Viñedos de entre 15 a 30 años de edad para la garnacha y de 10 años para la syrah, cultivadas ambas en suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Maceración durante 3 - 4 días y en total entre 12 -15 días. Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 22º - 26º C. Posee una crianza de 3 meses en barrica bordelesa de roble francés de primer y segundo vino.

Nota de cata:

Color rojo picota, intenso y vivo. Posee una potente nariz donde destacan aromas de fruta madura y especias, con recuerdos de madera nueva. Boca estructurada, con un paso vivo y sabroso.

Temperatura de consumo:

16ºC.

