

BORSAO

SELECCIÓN

Variedad:

Garnacha, Tempranillo.

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 22º-24º.

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:

16º C.



BORSAO
BODEGAS