

TRES PICOS BORSAO

Variedad:

Garnacha.

Características del Viñedo:

Viñedos de monte de 35 a 60 años de edad situados a 600-700 metros de altitud, con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Maceración durante 20-25 días en total. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 25° - 30°. El vino es sometido a una crianza de 5 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés.

Nota de cata:

Color cereza picota muy intenso con tonos morados. En nariz muestra una gran concentración de aromas de frutas rojas maduras con matices florales. En boca es un vino rico y bien estructurado que evoca sabores a mora, ciruela y tonos de cuero y vainilla, con un tanino dulce y sedoso.

Temperatura de consumo:

17° C.

