

BORSAO berola

Variedad:

Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Características del Viñedo:

Viñedos de monte de 35 a 60 años para la garnacha y de 10 años para la syrah cultivadas ambas a 600-700 metros de altitud, con 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 22° - 26°. Posee una crianza de 14 meses en barrica bordelesa de roble francés y americano.

Nota de cata:

Color cereza intenso. Notable complejidad aromática con recuerdos a fruta negra y toques balsámicos y tostados. Cálido y amable en boca, con taninos suaves pero persistentes en perfecto equilibrio con el alcohol.

Temperatura de consumo:

17° C.



BORSAO
BODEGAS