

# 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.

