

CRIANZA Selección BORSÃO

Variedad:

Garnacha, Syrah, Tempranillo.

Características del Viñedo:

Viñedos de monte de 20 a 40 años de edad situados a 500-700 metros de altitud, con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 24° - 28° con un pico de 32°C. Maceración durante 15 días en total. El vino es sometido a una crianza de 10 meses en barrica bordelesa de roble francés (90%) y americano (10%).

Nota de Cata:

Elegante fondo rubí y granate sobre un rojo cereza muy profundo. Aromas de vainilla con intensos tonos afrutados y taninos dulces procedentes del roble. Posee un largo y agradable postgusto muy armónico, perfectamente estructurado y carnoso.

Temperatura de consumo:

17° C.



BORSÃO
BODEGAS