

GRAN CAMPELLAS

BORSAO

Variedad:

Garnacha, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Características del Viñedo:

Viñedos con una edad de 15 a 30 años, en su mayoría sobre suelos calcáreos y limosos, situados a una altura de entre 400 y 600 metros sobre el nivel del mar.

Elaboración:

Fermentación en depósitos acero inoxidable a temperatura de 25° a 30° y que preservan todos los aromas de la garnacha.

Cada variedad es vinificada por separado y mezclada antes de embotellar.

El momento de crianza es de 8 meses en barricas de roble y después pasan una crianza en botella de 14 meses, es así como muestra las características especiales de esta variedad.

Notas de cata:

Aromas de vainilla con tonos de intensa fruta y taninos suaves que vienen de la madera. Esto le da un largo, agradable y muy armónico postgusto, perfectamente estructurado y carnoso.

Temperatura de consumo:

16° C.



BORSAO
BODEGAS