

PORTAL DEL MONCAYO

D.O. Campo de Borja

Selección Joven, Ilusion



VARIEDAD: 100% Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: CAMPO DE BORJA

VIÑEDO: Situado en el somontano del Moncayo con influencias de clima cantábrico y mediterráneo. Finca Rane 2: 4 Ha. Viñedos de 40 años, plantados en un marco de plantación 2.5 m x 2.5 m de vaso en el municipio de Tabuena, a 650 m y con un 15% de desnivel. Finca Pranillo: 2 Ha. Finca Cabezatón 2: 4 Ha. Finca Trulluelos: 3 Ha. Finca Zarzuela: 4 Ha. Finca Abejera: 4 Ha. Viñedos de 50 años, plantados en un marco de plantación 1.5 m x 1.5 m de vaso en el municipio de Bulbiente, a 600 m y con un 15% de desnivel

SUELO: Suelos de gravas, aluviales y arcillas, con pedregosidad media, pobres en materia orgánica, lo que permite controlar los nutrientes necesarios para cada viñedo

CLIMA: Continental con influencia atlántica invernal y estival mediterránea. Días templados cálidos, noches frescas y precipitaciones escasas. La influencia del viento del N. O. "Cierzo" favorece la excelente sanidad de las uvas. Clima peculiar, diferenciador de otras zonas productoras de vino.

RENDIMIENTO: Bajo por la propia naturaleza de la cepa y características del cultivo. 1 kg por cepa.

CULTIVO: Agricultura caracterizada por las bajas producciones y por el control de la sanidad de la uva. Respeto al medio ambiente flora y fauna, siguiendo patrones ecológicos

VENDIMIA: Manual, al amanecer, realizada en cajas de 15 kg. Fecha: 20 de Septiembre del 2018.

ELABORACIÓN: Maceración en frío, fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de cemento revestido de 15.000 l, remontados manuales, descubado por gravedad. Todo el proceso se realiza con gran cuidado y respeto por la uva. Fecha de embotellado: 2 de Marzo de 2013

NOTAS DEL ENÓLOGO: Color: Vino de capa alta, color rojo picota, tonos púrpuras que denotan una garnacha de calidad. Boca: Entrada suave, paso goloso y completo, que nos llena de sensaciones agradables; perfecto equilibrio entre la acidez y un elegante tanino, redondo, post-gusto largo y sedoso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12 -14 °C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 648 046 420