

PORTAL DEL MONCAYO

D.O. Campo de Borja

Tinto Selección Barrica, Pasión



VARIEDAD: 100% Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: CAMPO DE BORJA

VIÑEDO: Situado en el somontano del Moncayo.

Finca Salmerina 2: 1 Ha.; Finca Rane: 2 Ha. Viñedos de 40 años, marco de plantación (2.5 m x 2.5 m), plantados en vaso. Situados en el municipio de Tabuenca, a 700 m y con un 20% de desnivel.

Finca Cabezaton: 2 Ha.; Finca Terror: 1 Ha. Viñedos de 50 años, plantados en un marco de plantación (1.5 m x 1.5 m) en vaso. Situados en el municipio de Bulbuent, a 600 m y con un 15% de desnivel.

SUELO: Suelos pardo-calizos y de terraza con pedregosidad media-alta, pobres en materia orgánica, características que contribuyen al buen cultivo del 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. Menos de 1 kg por cepa.

CULTIVO: Agricultura con bajas producciones y excelente sanidad de la uva. Se respeta el medio ambiente, la flora y la fauna, siguiendo patrones ecológicos.

VENDIMIA: Manual, al amanecer, realizada en cajas de 15 kg. Fecha: Septiembre del 2015

ELABORACIÓN: Fermentación maloláctica en barrica. Batonages suaves. Crianza de 9 meses en barricas nuevas y de segunda crianza de roble francés de 225 l. Ha permanecido 3 meses en botella hasta su salida al mercado. Fecha de embotellado: 2 de Marzo de 20

NOTAS DEL ENÓLOGO: Vino de capa alta, color rojo picota y tonos púrpuras. Gran intensidad aromática a frutas maduras (moras, frambuesas, ciruela negra) con tonos especiados y balsámicos. Notas de regaliz y violetas. Ligeros aromas a tostados suaves y elegantes. En boca es potente, intenso, largo y sedoso. Buena acidez, tanino equilibrado, presencia permanente de fruta. Postgusto armonioso, recuerdo de sensaciones agradables del terroir. Un vino completo y goloso. Puede presentar precipitados naturales debido a que este vino no ha sufrido clarificaciones fuertes ni filtrados para no eliminar parte de sus propiedades.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 648 046 420