



Las uvas de Garnacha recogidas a mano procedentes de pequeñas parcelas de bajo rendimiento, son fermentadas por separado realizando la fermentación maloláctica mayoritariamente en barricas de roble francés, tras permanecer 22 meses cada barrica es catada y seleccionada para obtener este vino.

Hand-picked grapes of Garnacha from small plots with low yields are fermented separately in small vats, then transferred into French oak barrels mainly to complete the malolactic fermentation process, after 22 months in oak every barrel is tasted and selected to blend and obtain this wine.

MORCA

MORCA

D.O.P. CAMPO DE BORJA

Tipo de vino:
Tinto con crianza

Type of wine:
Aged red

Uvas:
Garnacha

Grapes:
Garnacha

Crianza:
22 meses en barricas de
roble Francés

Aging:
22 months in French
oak barrels

