



Las uvas de Garnacha recogidas a mano procedentes de pequeñas parcelas de bajo rendimiento, son fermentadas por separado en pequeños depósitos, realizando la fermentación maloláctica en barricas mayoritariamente de roble francés donde permanece 15 meses para completar su proceso de maduración.

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, the wine spends 15 months of maturing in oak.

GODINA

GODINA

D.O.P. CAMPO DE BORJA

Tipo de vino:
Tinto con crianza

Type of wine:
Aged red

Uvas:
Garnacha

Grapes:
Garnacha

Crianza:
15 meses en barricas de
roble Francés

Aging:
15 months in French
oak barrels

