



Las uvas de Garnacha recogidas a mano procedentes de pequeñas parcelas de bajo rendimiento, son fermentadas por separado realizando la fermentación maloláctica en barricas de roble francés donde permanece 22 meses. Cada barrica procedente de los viñedos de Tourán es catada y tras una estricta selección las mejores son seleccionadas para obtener una producción limitada de este vino exclusivo.

Hand-picked grapes of Garnacha from small plots with low yields are fermented separately in small vats, then transferred into French oak barrels to complete the malolactic fermentation and age for 22 months. Every barrel obtained from the vineyards of Tourán is tasted and after a very strict selection we obtain a limited production of this exclusive wine.

TOURÁN

TOURÁN



D.O.P. CAMPO DE BORIA

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