



"Morca" Garnacha DO Campo de Borja

Bodegas Morca
Spanien, Campo de Borja

Vinifikation

Handlese in 15 kg Boxen, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Reifung für 20 Monate in französischen Eichenfässern, nur die besten Fässer werden für die Abfüllung selektioniert

Charakter

Ganz dunkles Purpur-Rot; im Duft vollgepackt mit betörend verführerischen Düften und Noten: blumig, schwarze Kirschen, exotische Gewürze, Vanille & Zedernoten vom Ausbau in den Barriques; auf dem Gaumen besticht der "Morca" mit seiner Fülle und enormen Präsenz, Tannin sind verpackt in einer nicht endenden Wolke von Portwein-Süsse, röstige Bourbonnoten und verschwenderischen Gewürzen

Limitierte Produktion: 9600 x 75cl Flaschen

Dieser Wein wird vegan produziert.

Terroir

Die Trauben für den Morca Garnacha kommen von den besten Weinbergen mit alten Buschwein Reben der Bodega - es ist DIE Selektion von Bodegas Morca

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, kräftige Gerichte, rassige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Garnacha
Trinkreife:	- 2034
Alkohol:	15.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2021	Penin	94/100
2018	Robert Parker	92/100
2018	Penin	94/100
2016	Penin	94/100
2016	Robert Parker	90/100
2015	Robert Parker	90/100