"Godina" Garnacha DO Campo de Borja

Bodegas Morca
Spanien, Campo de Borja

Vinifikation

Handlese, Gärung bei kühlen Temperaturen (23 - 26°C) in Edelstahltanks, Reifung für 15 - 17 Monate in französischen Eichenfässern, Selektion der besten Fässer für die Abfüllung

Charakter

Ganz dunkles Purpurrot; im Duft intensive Garnacha-Aromenwolke von Lakritze und frische Zwetschge, subtiles Eichenaroma; auf dem Gaumen besticht er mit reichhaltigen und feinen Tanninen, elegant und finessenreich; lang nachklingender Abgang - ein Must-have für jeden Garnacha-Lover !

Limitierte Produktion: 28'000 x 75cl Flaschen

Dieser Wein wird vegan produziert

Geschichte

Die Bodega Morca in Campo de Borja gehört zur Gil Family und wurde 2014 gegründet. Die 30 Hektar, die sich vornehmlich in Familienbesitz der Einheimischen befinden, weisen einen aussergewöhnlich hohen Bestand an sehr alten Reben auf.
Auf dem Weingut entstehen Garnacha-Weine auf höchstem Niveau: vom Einstiegswein Flor de Morca und Godina bis zum Morca. Die Arbeitsweise ist dabei wie auf allen Weingütern der Gil Family stets die Gleiche: grosse Ausdünnung, nur die besten Trauben, penible Sortierung und die besten Holzfässer.

Konsumhinweis

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

Technische Details

Traubensorten:	100% Garnacha
Trinkreife:	2025 - 2031
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2021	Penin	93/100
2019	Robert Parker	90/100
2014	Robert Parker	90/100