CABRIOLA
BY BORSAO

Variedad:

Garnacha, Syrah, Mazuela.

Características del Viñedo:

Viñedos de monte de 20 a 60 años de edad situados a 350-700 metros de altitud, Con suelos pedregosos-conglomerados, canto rodado, areniscas, caliza y arcillas.

Elaboración:

Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 24º - 28º C con un pico de 32ºC. Maceración durante 15 días en total. El vino es sometido a una crianza de 12 meses en barrica bordelesa de roble francés (90%) y americano (10%).

Nota de Cata:

Elegante fondo rubí y granate sobre un rojo cereza muy profundo. Aromas a frutas rojas con toque de vainilla. La crianza en barrica le aporta elegancia basada en taninos dulces, haciendo de este vino un posgusto largo, intenso, equilibrado a la vez que complejo.

Temperatura de consumo:

17º C.



BORSAO
BODEGAS