



Moacin Wines

EL PERRO FLACO

DO CAMPO DE BORJA

100% Garnacha

Situación: Campo de Borja se encuentra situado al noroeste de la provincia de Zaragoza, entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. La Denominación de Origen fue creada en 1980.

Compuesta por 6700 hectáreas de viñedos, **4000** de ellas son de **uva Garnacha**, es decir, el **60%** de la superficie. Siendo de estas, 2000 hectáreas de viñedos con edades comprendidas entre los 30 y 50 años.

La conjunción del clima y los distintos suelos es el caldo de cultivo para vinos con **Alma de Terror**, vinos únicos y originales, resultado de las características naturales del medio en el que se producen.

Vinificación: Método tradicional fermentando a menos de 25°C, se lleva a cabo una maceración a lo largo de 8 días en depósitos de acero inoxidable. Una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado.

Nota de cata: Es un vino 100% Garnacha negra, de color rojo con ciertos tonos violáceos. El aroma recuerda a fruta negra, destacando sus matices balsámicos. En boca es potente, pero a la vez sus notas frutales le aportan un sabor muy agradable.

Gastronomía: Es excelente acompañando con todo tipo de carnes y quesos.

Temperatura de consumo: 16º

Grado alcohol: 13,5% Vol.

