



Флор де Морка / Flor de Morca

Испания, Арагон / DO Campo de Borja

Красное тихое, сухое, 14,5%



Гарнача 100%



Глубокого пурпурного цвета с фиолетовыми отблесками.



Многослойные ноты ежевики, голубики и сливы, минеральные оттенки, нюансы мокко и пряностей, окаймлённые тонами тёмного шоколада, лакрицы и чёрного перца.



Обволакивающий и шелковистый вкус, с мягкими, зрелыми танинами и освежающей кислотностью. Во вкусе раскрываются сочные тона чёрных фруктов и ягод, которые переходят в долгое, стойкое послевкусие с пряными нотками.



Robert Parker – 89/100
Guía Peñín – 91/100



Ручной сбор. Ферментация и мацерация проходят отдельно в стальных резервуарах при контролируемой температуре. Затем вино выдерживается 6 месяцев в бочках из французского дуба, где проходит ЯМБ.



Дополнит красное мясо на гриле, бараньи отбивные с розмарином, блюда из дичи, а также станет аккомпанементом для выдержанных сыров, пасты с насыщенными мясными соусами и традиционных испанских мясных закусок.



Раньше это вино называлось Flor de Goda, и под этим именем оно было известно многим поклонникам испанских вин. Оно рождается в самом сердце «Империи Гарначи» — в регионе Кампо-де-Борха. Именно здесь, на высоте, благодаря холодному северо-западному ветру и огромным перепадам дневных и ночных температур, сорт гарнача обретает свой уникальный, интенсивно-фруктовый и пряный характер. Виноградники, с которых собирают урожай для этого вина, были заложены еще в 1203 году, что делает его частью живой истории.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 30×9 см
Вес бутылки: 1,36 кг
Размер короба: 20×35×60 см
Вес короба: 16,3 кг
Бутылок в коробе: 12

Количество слоев: 6
Количество коробов в слое: 10
Количество бутылок на паллете: 720
Вес паллета: 972 кг
Штрих код бутылки: 8437017012122
Штрих код коробки: 10851115002819

