

## MIRONE TINTO CAMPO DI BORJA



CAMPO DI BORJA



**Origen :**  
España, Cataluña.

**Denominación :**  
Vino de mesa

**Terroir :**  
El subsuelo es de arcilla-caliza.

**Cepa :**  
80% Tempranillo.  
20% Garnacha.

**Viñedo :**  
2,500 hectáreas de 17 años en promedio.

**Vinificación :**  
Fermentación alcohólica y malo-láctica en cubas de acero inoxidable a temperaturas controladas.

**Degustación :**  
Un vino muy afrutado, con aromas de bayas rojas. De color rojo rubí con reflejos de violeta.

**El consejo del vinicultor:**  
Para consumir joven a temperatura ambiente. Su armonía tanina y afrutada lo hacen el acompañamiento ideal para sopas, carnes, estofados y tapas.