

BORSAO TRES PICOS 2012

- Variedades: Garnacha
- Zona / Denominación De Origen: Aragón - Campo de Borja
- Productor: Bodegas Borsao
- Formato: 0.75 L
- Grado Alcohólico: 14.5%
- Precio Medio: 12 € - 13€
- Decantación: No

Elaboración

Es un vino tinto elaborado con garnachas de viñas viejas con edades de 35 a 60 años de edad, situados a una altitud de 600 a 700 metros, con suelos arcillo calizos, pedregosos y limosos.

Envejecimiento

Tiene un proceso de maceración entre 20 y 25 días en total. Posteriormente se fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 25º a 30º. Por último, el vino es sometido a un periodo de crianza de 5 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés.

Nota de cata

Tiene un color cereza picota muy intenso y con algunos tonos morados. En nariz aparece una gran concentración de aromas de frutas rojas maduras con matices florales típicos de la variedad. En boca es un vino rico y bien estructurado que nos trae sabores de moras, fresas y tonos de cuero, vainilla y ciruelas. Perfectamente conjuntado con un tanino dulce y agradable que nos lleva hasta un final sedoso, largo y equilibrado.

Cata a la vista

Intenso y oscuro color picota con ribetes amarillos. Brillante, con mucha presencia y con una lágrima gruesa.

Cata en nariz

Complejo, intenso y bien equilibrado. Inicialmente, aparece un agradable fondo herbáceo y sutiles ahumados junto a una expresiva y carnosa fruta roja madura. Cuando se abre, la fruta se muestra más expresiva y compleja, algo licorosa, y aparecen las notas de su paso por la madera: mucha nota especiada, vainilla y pimientas, junto a cacao y buenos tostados.

Cata en boca

Muy buen ataque, con fuerza, muy agradable. Largo recorrido fresco, muy sabroso, con cuerpo. Con la fruta muy presente, más golosa y licorosa, junto a un equilibrado y armónico conjunto de las notas de la crianza que se mantiene en un segundo plano. Textura sedosa y bien estructurado. Gran acidez que lo equilibra y le otorga frescura. Taninos integrados. Final largo, con una buena persistencia y muy agradable.

Temperatura de Servicio

15º-17º C

Maridaje

Legumbres, Carnes rojas asadas, Estofados, Caza de pelo, Quesos añejos, Jamón Ibérico de Bellota, Carnes de vacuno, Caza de Pluma y Asados.

Resumen

Tres Picos es un muy buen descubrimiento de la zona de Aragón, de la Bodega Borsao. Es un vino, que a pesar de tener poca barrica (sólo 5 meses), tiene mucha presencia, ayudado por esas uvas de viñedos con antigüedad superior a los 35- 40 años y ese suelo arcilloso, calizo que le da bastante fuerza.

Una vez abrimos el vino, tiene un color muy oscuro, pero muy limpio y brillante. Tiene cierto color a moras que le da ese tono de presencia, pero con sutileza.

Cuando nos lo llevamos a la nariz, en un principio se muestra complejo, a la vez que intenso, con una buena presencia de fruta madura y algo de ahumados, pero se nota que necesita algo de tiempo para mostrar su potencial, donde la fruta se abre y da un toque de licor muy bueno y aparece la madera, apreciando toques de vainilla y tostados. La verdad es que es un vino que ya te engancha y tu paciencia se reduce al máximo a la espera de probarlo.

Y cuando lo probamos.... Es un vino que va literalmente a por ti, tiene mucha fuerza y se muestra muy presente y a pesar de que tiene cuerpo, el paso en boca es ligero, muy sabroso, mostrando esas frutas maduras que hemos apreciado en nariz. Es un vino muy sabroso y fresco, que tiene un final largo y agradable. Te deja con ganas de tomar otra copa.

En esta ocasión, probamos el vino con una buena fabada asturiana y podemos decir que no nos defrauda. A pesar de la grasa que tiene la fabada, el vino al pasar por boca nos limpiaba toda la boca y nos dejaba un final muy bueno, pero dejando presencia de la fabada. La verdad es que combinó muy bien, y seguramente lo haría con un cocido o platos de cuchara o estofados. También combinaría con un buen asado, así como quesos añejos de cabra o vaca y por supuesto, con unos buenos ibéricos.