

FINCA MORILLAS 2020

-Origen/Location:

Liébana (Cantabria), Noroeste de España / Liébana (Cantabria), Northern Spa

-Clima/Climate:

Mediterráneo en altura / Mediterranean in altitude.

-Topografía/Topography:

Ondulaciones moderadas / Gentle slopes.

-Variedad/Grape Variety: 90%Mencía, 10%SYRAH

-Edad y altitud de las cepas / Age and altitude of vines:

20 años y 300m / 20 y/o and 300m.

-Elaboración y Crianza: Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado de 9 meses en barricas de roble francés con 12 meses extra de media en botella.

Hand harvested bunch by bunch, fermented with its natural wild yeasts and aged for 6 extra months into French oak with 12 extra months resting in bottle.

-Cata/Tasting: De intensa capa color rubí y destellos violáceos, muestra frutas del bosque, hinojo y pan tostado en nariz. Tiene acidez cremosa y tanino delicado.

Of deep ruby colour and purple brighths, it shows wild berries, fennel and freshly baked bread on nose. It has creamy acidity and delicate tannin.

-Servicio y maridaje: Marida con todo tipo de aperitivos, tapas, quesos semi-curados, carnes, pastas y arroces. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos (14°C). Nunca muy frio, ni caliente.

It pairs with all kind of snacks, tapas, cheese, meat, pasta and paella. Would be great if you open and pour the wine some minutes before to taste it in an open decanter and at a temperature of 14°C. Never too cool nor too warm.

PREMIOS RECIENTES/AWARDS:

-GOLD TOP WINE 2022

-GOLD INTERNATIONAL WINE SPIRITS AWARDS 2022

-GOLD CATAVINUMWORLD WINE SPIRITS COMPETITION 2023

-GOLD CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS 2023

-GOLD INTERNATIONAL WINE SPIRITS AWARDS 2023

-GOLD CATAVINUM WORLD WINE SPIRITS COMPETITION 2024



