

# Borsao Tres Picos (2017)



## IDENTIDAD

|               |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------|
| Bodega        | <b>Bodegas Borsao</b>                         |
| Nombre        | <b>Borsao Tres Picos</b>                      |
| Año           | <b>2017</b>                                   |
| Uvas          | Garnacha (100 %)                              |
| Ubicación     | <b>España &gt; Aragón &gt; Campo de Borja</b> |
| Clasificación | DO                                            |
| Categoría     | Vino Tinto                                    |
| Precio        | <b>13,80 €</b>                                |

## BOTELLA

|         |             |
|---------|-------------|
| Volumen | 750mL       |
| Envase  | Bourgogne   |
| Color   | Rojo Oscuro |

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

|         |         |
|---------|---------|
| Alcohol | 15.00 % |
|---------|---------|

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

|             |                                                                                                                                                  |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Info. sobre | Vinificación:<br>Maceración durante 20 a 25 días. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 25 y 30°C. |
|             | Envejecimiento:<br>Crianza de 5 meses en bodega nueva de roble francés.                                                                          |

## VIÑEDO

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viticultura | Descripción:<br>Los viñedos están situados a una altitud de entre 600 y 700 metros sobre el nivel del mar.                                                                                                                                                                     |
|             | Edad:<br>Viñedos de entre 35 a 60 años de edad.                                                                                                                                                                                                                                |
|             | Suelo:<br>Arcillo-calizos, pedregosos y limosos.                                                                                                                                                                                                                               |
|             | Clima:<br>Es un clima muy continental, con influencia invernal atlántica cuya característica más destacable es el viento del cierzo, frío y seco. Influencia estival mediterránea. Los contrastes térmicos diarios y estacionales son muy acusados, con temperaturas extremas. |
|             | Cosecha:<br>Se realiza en cajas de 20 kilogramos.                                                                                                                                                                                                                              |



## COMENTARIO

---

**Comentario** Tres Picos es el único vino incluido durante 3 años consecutivos en la lista de los 10 vinos con mejor relación calidad/precio del mundo de The Wine Advocate, la revista abanderada por Robert Parker.

El espíritu aventurero está en el ADN de Borsao, y quizás por ello esta bodega adopta como logotipo un jinete cabalgando Borsao, antiguo nombre por el que se conocía a la ciudad de Borja.

Bodegas Borsao tiene una rica historia desde sus inicios como cooperativa en 1958 hasta la actualidad, fruto de la unión de tres de las cooperativas más importantes que había en la joven D.O. Campo de Borja en el año 2001.

Bodegas Borsao abarca 2.430 hectáreas de unos 620 viticultores al noroeste de la provincia de Zaragoza, de las cuales más del 70% es de Garnacha, la variedad reinante en la zona.

Los característicos microclimas (debido a la omnipresencia del macizo del Moncayo) así como los suelos de la zona, enriquecen los matices del patrimonio vitícola de las Garnachas de esta tierra y permite que al Campo de Borja se le conozca como "El Imperio de la Garnacha".

La elaboración de los vinos de Bodegas Borsao comienza en la propia viña con un adecuado calendario de vendimia en base al punto óptimo de maduración de las distintas variedades.

Quinientas mil frigorías se encargan de controlar la temperatura de fermentación de los mostos con el propósito de que durante el proceso no se pierdan las características de la uva de origen.

Estrictos y rigurosos controles durante la maceración transforman a los mostos en vinos de calidad.

Los vinos crianza y reserva se van formando en las 1.200 barricas bordelesas de roble americano y francés con los que cuenta la bodega. Seguidamente, estos vinos maduran en botella durante 16 meses, en el caso del Crianza y durante 20 en el del Reserva, antes de ser comercializados.

# Borsao Tres Picos (2017)

## CATAS (2)

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fecha      | <b>3 de agosto de 2019</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Catador    | Asociación Club de Catas Torrejón                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Puntuación | 96.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Platos     | Lo probamos con una tablas de ibéricos y queso manchego muy curado, patatas bravas y patas de rejos fritas.                                                                                                                                                                                              |
| Visual     | Color cereza picota muy intenso con ribete morados. Capa alta. Limpio y brillante. Muy glicérico.                                                                                                                                                                                                        |
| Olfato     | Alta intensidad aromática. Fuerte presencia de aromas de frutos rojos maduros, principalmente mora y ciruela, minerales y especiadas, de pimienta.<br>Al agitar aparecen notas florales                                                                                                                  |
| Boca       | Entrada potente, sabroso y bien estructurado. En el paso se muestra con una acidez correcta y taninos dulces y muy sedosos, con mucho sabor y una buena integración de la fruta con una madera elegante.<br>Mucha persistencia final.<br><br>Esta última añada la mejor que hemos probado.               |
| Fecha      | <b>26 de febrero de 2020</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Catador    | Curso De Cata                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Puntuación | 92.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Platos     | Ideal para acompañar comida mexicana.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Visual     | Color rojo picota muy intenso con tonos morados. Con capa media-alta, mostrándose limpio y brillante<br>Presenta un potente lágrima.                                                                                                                                                                     |
| Olfato     | Intensidad aromática alta, se muestra algo ardiente debido a que está de temperatura.<br>Buena concentración de aromas de fruta roja de mora y ciruela, vainilla y balsámicos.<br>Al agitar aparecen notas de cacao y café y se acentúan las procedentes de la madera.                                   |
| Boca       | Entrada en boca algo ardiente, agradable, rico y equilibrado. De cuerpo carnoso con un paso largo por boca. Evoca sabores de mora, ciruela y tonos de cuero y vainilla.<br>Buena acidez y taninos sedosos.<br>En retronasal predomina las notas balsámicas y de vainilla.<br>Buena persistencia final: 4 |

## BOTELLAS SACADAS (2)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR                       |
|-----------------|----------------|------------------|--------------------------------|
| 03/08/2019      | Consumido      | 13,90€           | Cata Asociación                |
| 03/08/2019      | Consumido      | 13,90€           | Cata Asociación                |
| 26/2/20         | Consumido      | 13,90€           | Curso de Cata de Vinos 2019/20 |
| 26/2/20         | Consumido      | 13,90€           | Curso de Cata de Vinos 2019/20 |