



**BODEGAS BORDOY**  
terra de marès

# Sa Rota Crianza 2014



**Merlot (46%), Cabernet Sauvignon (39%), Syrah (14%) Callet (1%)**  
12 meses en barrica de roble - Oak barrels 12 months - 12 Monate im Fass

**Color:** Rojo picota con reflejos rubí.  
**Aroma:** Aroma complejo a frutos rojos, tostados finos y notas de hierbas mediterráneas.  
**Boca:** Entrada amable, taninos, maduros, buen cuerpo y equilibrio.

**Graduación:** 14%.  
**Acidez total:** 6 g/L.  
**Azúcar:** < 1 g/L.

Producción anual: **40.000 botellas**

**GASTRONOMÍA**  
Servir entre 16 - 18 C.  
Guisos de carne, cochinillo.

**Colour:** Cherry red, ruby reflections.  
**Aroma:** Complex aroma with red fruit, fine toasted and mediterranean herbs notes.  
**Palate:** Kind entrance, tannins present, but polished. Smooth, well balanced.

**Alcoholic Prof.:** 14%.  
**Total Acidity:** 6 g/L.  
**Sugar Content:** < 1 g/L.

Annual production: **40.000 bottles**

**GASTRONOMY**  
Serve between 16-18°C.  
Stewed meats, suckling pig.

**Farbe:** Kirschrot, Rubinrot.  
**Aroma:** Komplexe Aromen von reifen Früchten, Mediterrane Kräuter, Röstnoten.  
**Geschmack:** Schön eingebundene und weiche Tannine.

**Alkohol:** 14%.  
**Gesamtsäure:** 6 g/L.  
**Zucker:** < 1 g/L.

Jahresproduktion: **40.000 Flaschen**

**EMPFEHLUNG**  
Serviertemperatur 16 - 18 C.  
 Eintopf, Spanferkel.

