

B O R S A O
B O D E G A S



Historia



Siglo XIII

Monasterio de Veruela.

Los primeros escritos sobre enología en la región datan de 1203, los monjes tuvieron un papel esencial en el desarrollo del cultivo de la vid y en la forma de elaborar los vinos.



Siglo XIX

Siglo XIX se establecieron bodegas privadas en los alrededores del Monasterio, emergió en los años 50.



1958

Se fundó **la Cooperativa de Borja**
Año que se compró la bodega a un particular y se creó la marca originaria de BORSAO



BORSAO
BODEGAS

Historia



1958
venta de graneles



1980
Año de constitución de la D.O



1981
Primeras botellas embotelladas



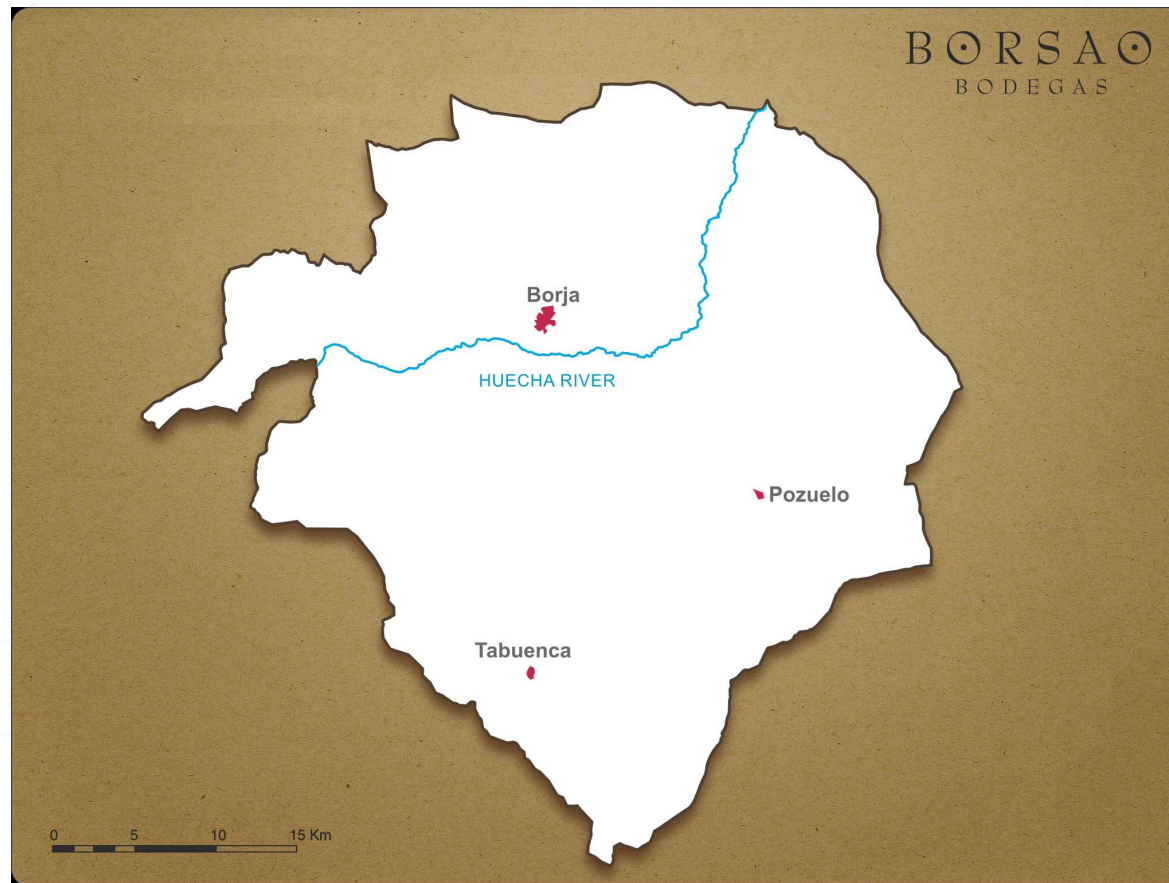
BORSAO
BODEGAS

Bodegas Borsao SA

Año 2001, año de fundación de **Bodegas Borsao S.A.**

EL 73% del capital social pertenece al Sector Primario, (Cooperativa de Borja, Pozuelo y Tabuenca)
el 27% restante al Sector Financiero (Ibercaja y Bantierra)

Bodegas Borsao
2.260 hectáreas



BORSAO
BODEGAS

Campo de Borja: El Imperio de la Garnacha



6,300 hectáreas (20-25 Millones de kilos de uvas)

Bodegas Borsao representa el 36% de la superficie de la D.O.



BORSAO
BODEGAS

Viticultura

Bodegas Borsao comprende **2.260 hectáreas** pertenecientes a **375 agricultores** en el Noreste de la provincia de Zaragoza con una producción de **9.5 millones de kgs.**

Las variedades cultivadas son:

Garnacha 60%

Syrah 17%

Tempranillo 9%

Cabernet Sauvignon 9%

Otras variedades 5%

Macabeo, Mazuela, Chardonnay..

• Los diferentes suelos son los responsables de la complejidad y las diferentes características de nuestra fruta, lo cual se traslada a los vinos.



1. Tabuena, arcilla roja con red clay mixed with red-slates at an altitude of 750 m.



2. Borja suelos arenosos con cantos rodados. Altitud 450 m.

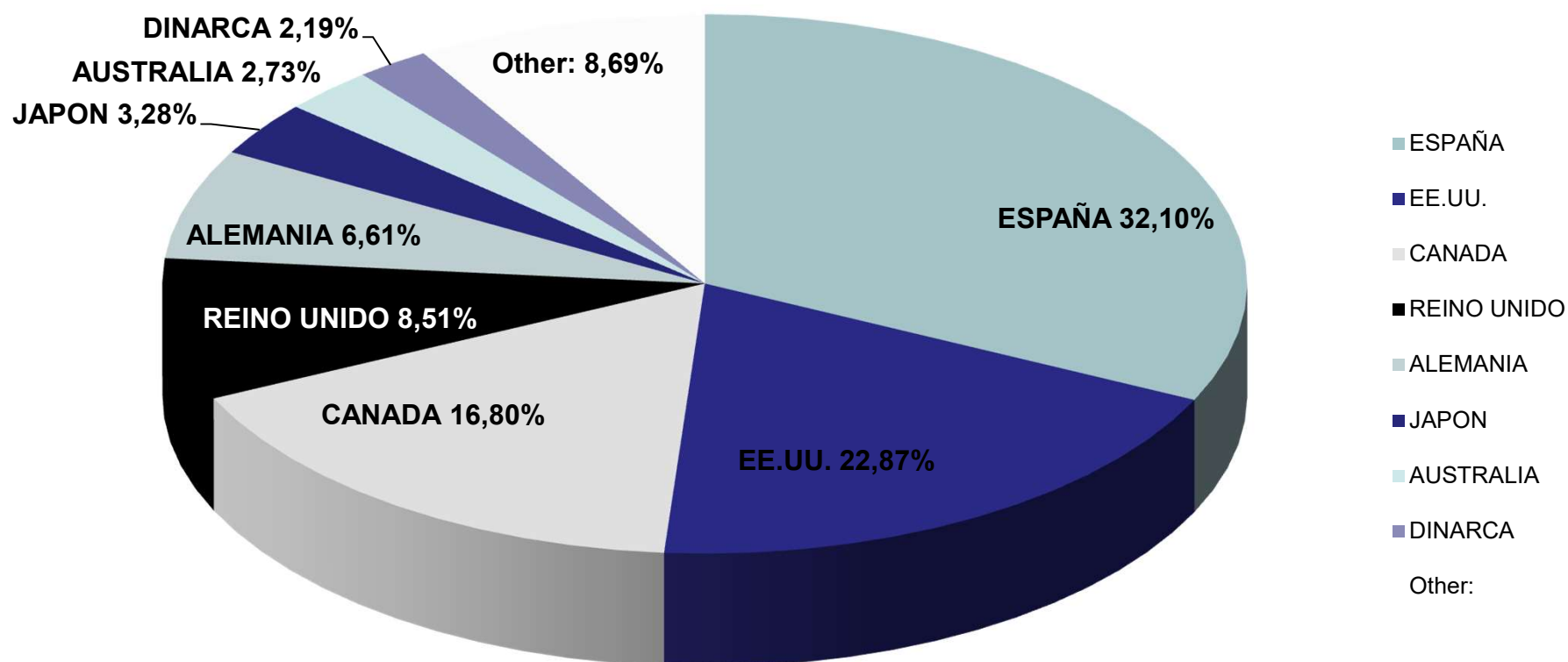


3. Pozuelo, suelos calizos y pedregosos Altitud 350 m.

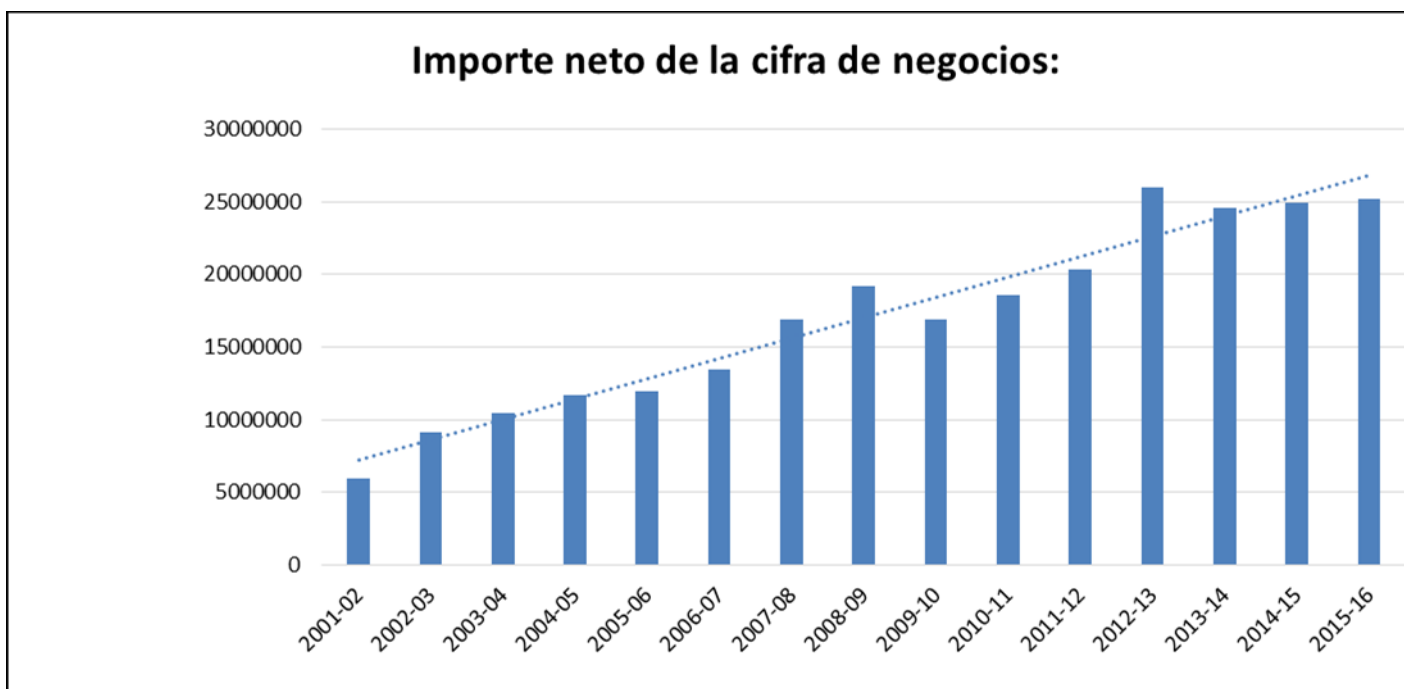


BORSAO
BODEGAS

Principales mercados de vino embotellado en facturación 2016:

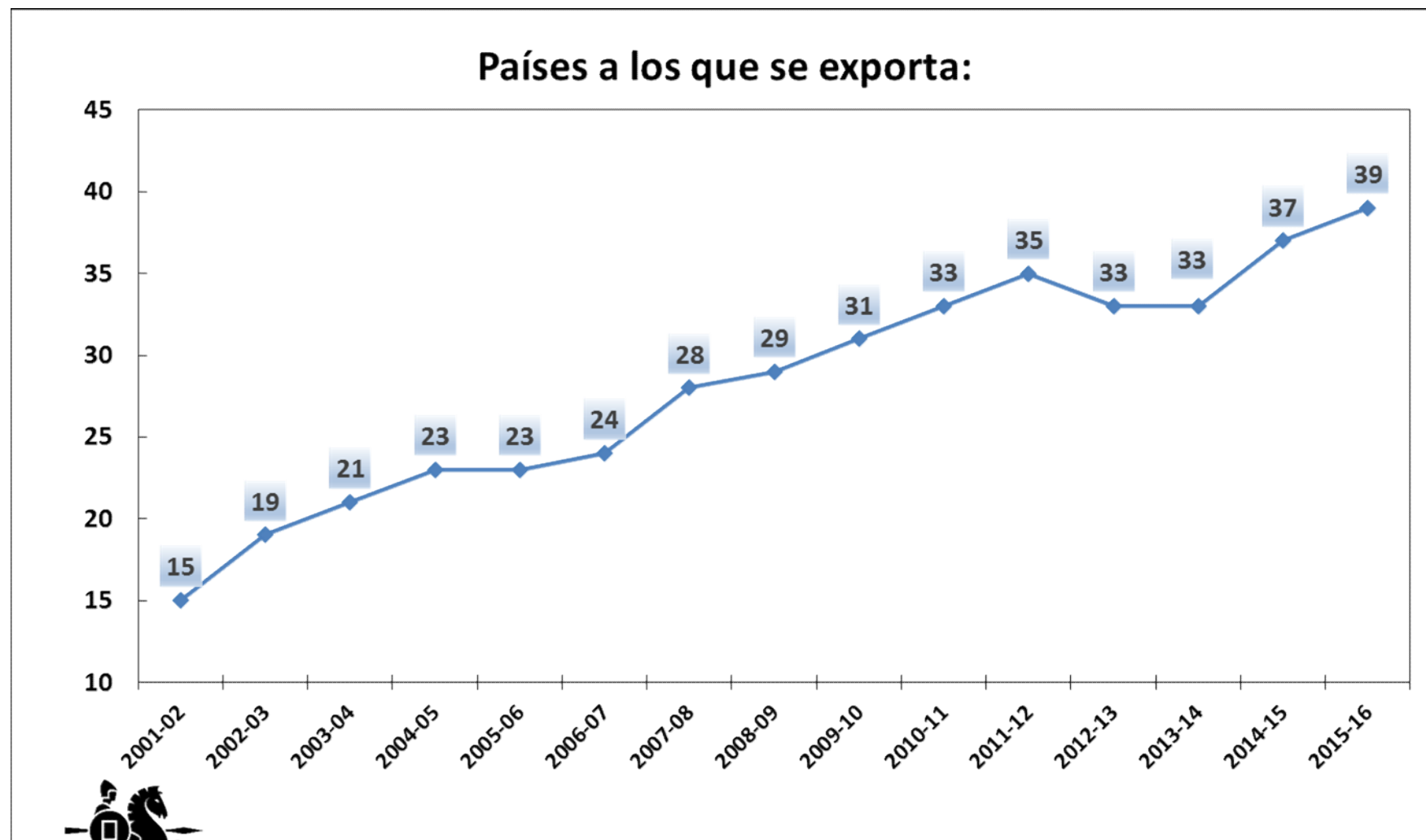


Cifra de Negocio desde 2001 al 2016:



BORSAO
BODEGAS

Evolución en Exportaciones:



Borsao en 40 países



BORSAO
BODEGAS

WINE SPECTATOR'S

THE TOP **100**

OF 2016

#39

BORSAO TRES PICOS 2014



" BORSAO GARNACHA posiblemente el mejor vino tinto del mundo por su buena relación calidad precio" -
Robert Parker 2012

BORSAO TRES PICOS lo mejor del año en sus tres últimas añadas 2012, 2013 y 2014!
Dic 2013,2014,2015

"Mi bodega favorita no sólo en España, sino en el mundo es BODEGAS BORSAO de Campo de Borja en la provincia de Zaragoza. " Agosto 2016



PEÑÍN 2017



90

2013



91

2013



92

2014

GUÍAPEÑÍN

Gourmets 2017



95 puntos
Tres Picos 2014



BORSAO
BODEGAS

Borsao,
Bodega española ganadora del concurso Mundial de Garnachas 2017



BORSAO
BODEGAS

BLANCO - ROSADO Selección BORSÃO



Variedad:

Macabeo y Chardonnay.

Características del Viñedo:

Vides muy adaptadas a la zona, cuyos racimos han sido seleccionados y recogidos a mano.

Elaboración y Cata:

El Macabeo envejeció ligeramente durante 3 meses en roble francés, aportándole sabores de vainilla y un equilibrio perfecto entre estructura y acidez. El Chardonnay le brinda gran variedad de aromas a cítricos, lima y piña. Es un vino fresco que se puede tomar sólo o maridar con aperitivos, pescados y aves.

Temperatura de consumo:

12° C.



2012

The Wine Advocate



2013

The Wine Advocate



Variedad:

100 % Garnacha.

Características del Viñedo:

Viñedos de entre 10 a 25 años de edad con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Criomaceración durante 6-12 horas y posterior sangrado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 14°-18°.

Nota de Cata:

Color rojo luminiscente con cálidos brillos. Posee un potente aroma a frutos silvestres y dulces. En boca se presenta muy joven y fresco, muy equilibrado con su acidez, rico en matices florales y especiados.

Temperatura de consumo:

12° C.

2014



2015



BORSAO TINTO Selección



Variety:

85% Garnacha, 10% Tempranillo, 5% Syrah.

Characteristics of the vineyard:

Vineyards with an age of 15 to 25 years on stony and slimy soils with clay and limestone.

Elaboration:

Pellicular maceration during 3-4 days and in total between 10-12 days.
Separate fermentation of each variety in stainless steel tanks at a controlled temperature of between 22°-24° C.

Tasting notes:

Cherry red with violet nuances.
Has a ripe fruit nose with floral tones.
Full bodied wine, spicy and with a complex and long aftertaste.

Drinking temperature:

16° C.



2013

The Wine Advocate



— Nov 2014 —

Stephen Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLAR



— Sept 2014 —

GUÍA GOURMETS 2014
LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA



— Nov 2014 —

THE WINE MERCHANT.



— Jun 2014 —

IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION



— Jun 2014 —

MUNDUS VINI®
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS



— Ag 2014 —

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE



— Nov 2014 —

GRENACHES DU Monde



— Feb 2015 —

2014

PREMIOS BACO



— May 2015 —

MUNDUS VINI®
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS



— Sept 2015 —

TASTINGS



— Jul 2015 —

Decanter
ASIA WINE AWARDS



— Sept 2015 —

Stephen Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLAR



— Dec 2015 —

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE



— Jan 2016 —

MIWC
MELBOURNE INTERNATIONAL WINE COMPETITION



— Ag 2016 —

2015

IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION



— May 2015 —

Decanter
World Wine Awards



— May 2015 —

mi vino vinum



— Jun 2016 —

Hall of Fame

SYDNEY INTERNATIONAL WINE COMPETITION



— Oct 2016 —

GRENACHES DU Monde



— Feb 2017 —

BOLE BORSÃO



Variedad:

70% Garnacha, 30% Syrah.

Características del Viñedo:

Viñedos de entre 15 a 30 años de edad para la garnacha y de 10 años para la syrah, cultivadas ambas en suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Maceración durante 3 - 4 días y en total entre 12 -15 días. Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 22° - 26° C. Posee una crianza de 3 meses en barrica bordelesa de roble francés de primer y segundo vino.

Nota de cata:

Color rojo picota, intenso y vivo. Posee una potente nariz donde destacan aromas de fruta madura y especias, con recuerdos de madera nueva. Boca estructurada, con un paso vivo y sabroso.

Temperatura de consumo:

16°C.



2011

Bacchus

— Apr 2014 —



Concours Mondial

— May 2014 —



IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

— Jun 2014 —



GUÍAPEÑÍN

— Oct 2014 —



Guía
Proensa

— Nov 2014 —



Guía Repsol

— Dic 2014 —



2012

Golden Medal in 2015

Concours Mondial

— May 2015 —



IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

— May 2015 —



GUÍAPEÑÍN

— Oct 2015 —



2013

CONCOURS INTERNATIONAL
GRENACHES
DU Monde

— Feb 2016 —



CINVE

— Feb 2016 —



La Semana
Vitivinícola

— Mar 2016 —



mi vino Vinum

— Jun 2016 —



Hall of Fame

IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION



— Jun 2016 —



2014

CONCOURS INTERNATIONAL
GRENACHES
DU Monde

— Feb. 2017 —



CRIANZA Selección BORSÃO



Variedad:

75% Garnacha, 20% Syrah, 5% Mazuela.

Características del Viñedo:

Viñedos de monte de 20 a 40 años de edad situados a 500-700 metros de altitud, con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 24° - 28° con un pico de 32°C. Maceración durante 15 días en total. El vino es sometido a una crianza de 10 meses en barrica bordelesa de roble francés (90%) y americano (10%).

Nota de Cata:

Elegante fondo rubí y granate sobre un rojo cereza muy profundo. Aromas de vainilla con intensos tonos afrutados y taninos dulces procedentes del roble. Posee un largo y agradable postgusto muy armónico, perfectamente estructurado y carnoso.

Temperatura de consumo:

17° C.



2010

MUNDUS vini®
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS
— Sept 2013 —



ZARCILLO
2013
— Jun 2013 —



2011

Golden Medal in 2014

Concours Mondial



— May 2014 —

The Wine Advocate

Robert Parker.com



— Nov 2014 —

GUÍAPEÑÍN



— Oct 2014 —

Anuario de los **EL PAÍS**
>vinos



— Dic 2014 —

PRIX DU PUBLIC
Desjardins



— Jul 2015 —

GUÍA GOURMETS
2014
LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA



— Nov 2014 —

GRENACHES du Monde



Feb 2015

La **Semana Vitivinícola**



— Ab 2016 —

2012

Golden Medal in 2015

Concours Mondial



— May 2015 —

Decanter World Wine Awards



— May 2015 —

MUNDUS vini®
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS



— Sept 2015 —

Anuario de los **EL PAÍS**
>vinos



— Dic 2015 —

La **Semana Vitivinícola**



— Ab 2016 —

GRENACHES du Monde



— Feb 2016 —

PRIX DU PUBLIC
Desjardins



— Jun 2016 —

2013

GUÍA 2017 DE VINOS GOURMETS
LOS MEJORES DE ESPAÑA



— Nov 2016 —

GRENACHES du Monde



— Feb. 2017 —

BORSAO berola



Variiedad:

80% Garnacha, 20% Syrah.

Características del Viñedo:

Viñedos de monte de 35 a 60 años para la garnacha y de 10 años para la syrah cultivadas ambas a 600-700 metros de altitud, con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Maceración durante 3 - 4 días y en total entre 12 -15 días. Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 22° - 26°. Posee una crianza de 14 meses en barrica bordelesa de roble francés y americano.

Nota de cata:

Color cereza intenso. Notable complejidad aromática con recuerdos a fruta negra y toques balsámicos y tostados.

Cálido y amable en boca, con taninos suaves pero persistentes en perfecto equilibrio con el alcohol.

Temperatura de consumo:

17° C.



2012

The Wine Advocate



91 points

— Nov 2013 —

Anuario de los **EL PAIS** **>vinos**

90 points

— Dic 2014 —

Stephen Janson's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

90 points

— Dic 2015 —

Concours Mondial



— Feb 2016 —

Wine Spectator

89 points

— En 2016 —

2013

The Wine Advocate



90 points

— Ag 2016 —

1^{er} CONCOURS INTERNATIONAL
GRENACHES
DU **Monde**



— Feb 2016 —

CINVE



— Feb 2016 —

2013

Decanter
World Wine Awards

— May 2016 —



Concours Mondial



— Jun 2016 —

WINE100

92 points

— Jun 2016 —

GUÍAPEÑÍN

91 points

— Oct 2016 —

Anuario de los **EL PAIS** **>vinos**

90 points

— Nov 2016 —

2014

1^{er} CONCOURS INTERNATIONAL
GRENACHES
DU **Monde**

— Feb. 2017 —



TRES PICOS BORSÃO



Variedad:

100% Garnacha.

Características del Viñedo:

Viñedos de monte de 35 a 60 años de edad situados a 600-700 metros de altitud, con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Maceración durante 20-25 días en total. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 25° - 30°. El vino es sometido a una crianza de 5 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés.

Nota de cata:

Color cereza picota muy intenso con tonos morados. En nariz muestra una gran concentración de aromas de frutas rojas maduras con matices florales. En boca es un vino rico y bien estructurado que evoca sabores a mora, ciruela y tonos de cuero y vainilla, con un tanino dulce y sedoso.

Temperatura de consumo:

17° C.



2013

The Wine Advocate

BEST OF 2014

eRobertParker.com

90 points

— Nov 2014 —

Stephen Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLAR

91 points

— Sept 2014 —

Guía Repsol

93 points

— Dic 2014 —

GUÍAPEÑÍN

92 points

— Oct 2015 —

GUÍA GOURMETS 2014
LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

93 points

— Oct 2015 —

TASTINGS

TASTINGS GOLD & BEST BUY

— Jul 2015 —

wine-searcher

90 points

— Jun 2014 —

PRIX DU PUBLIC 2016
Desjardins

PRIX DU PUBLIC ARGENT

— Jun 2016 —

2014

The Wine Advocate

BEST OF 2015

eRobertParker.com

90 points

— Nov 2015 —

Anuario de los **EL PAÍS** **>vinos**

92 points

— Dic 2015 —

Stephen Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLAR

92 points

— Dic 2015 —

Wine Spectator

91 points

— En 2016 —

Decanter World Wine Awards

Decanter

— May 2016 —

GUÍAPEÑÍN

92 points

— Oct 2016 —

MUNDUS vini®
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS

MUNDUS VINI

— Sept 2016 —

GUÍA 2017 DE VINOS GOURMETS
LOS MEJORES DE ESPAÑA

95 points

— Nov 2016 —

2015

The Wine Advocate

eRobertParker.com

91 points

— Ag 2016 —

CONCOURS INTERNATIONAL GRENACHES DU Monde

CONCOURS INTERNATIONAL GRENACHES DU Monde
SILVER MEDAL 2017

— Feb. 2017 —

ZARIHS

SYRAH by BORSAO

Variedad:

100% Syrah.

Características del viñedo:

La Syrah fue plantada hace más de 16 años en las estribaciones del Moncayo. Los viñedos fueron meticulosamente plantados para aprovechar la calidad de los suelos, el sol y la singularidad del Cierzo (el fuerte viento que sopla desde el noroeste sobre más de 200 días del año), que ventila las uvas de la floración hasta el pico de madurez. Las vides están a 600-700 metros sobre el nivel del mar, en el suelo de piedra caliza, dando la Syrah una acidez agradable.

Elaboración:

La maceración es de entre 4-5 días y la fermentación total es de 15-20 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 22°C a 26°C. El 40% de la Syrah es envejecida en barricas de roble americano durante 12 meses, y otro 60% en depósitos de acero inoxidable.

Nota de cata:

Apariencia: Opaco rojo-negro, color púrpura.

Aroma: Potente impresión de moras, con un toque de humo de madera y vainilla dulce.

La nariz comienza a abrirse y se desarrolla notas de chocolate negro.

Boca: El impacto inicial es de muy buen cuerpo, untuoso y de taninos suaves, longitud media y acidez suave.

Los sabores de frutas negras dominan; moras silvestres y ciruelas secas, con notas de café espresso.

Temperatura de consumo: 16°C.



2013

Syrah du Monde
May 2016



MUNDUS vini®
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS
— Sept 2016 —



TASTINGS
— Ab 2016 —



GUÍAPEÑÍN



— Oct 2016 —

Anuario de los EL PAÍS
>vinos



— Nov 2016 —


BORSAO
BODEGAS

Premios y Reconocimientos:



