

Bordón D'Anglade

CRIANZA

|EDICIÓN LIMITADA 30.673 BOTELLAS|



“Este vino es un homenaje a nuestro fundador Frèderick Anglade y Saurat, – de la Maison Anglade Burdeos –, el vinatero francés que en 1890 vino a La Rioja a comprar caldos y acabó abriendo, junto a socios españoles, esta bodega. Enamorado de nuestro terroir, un buen conocedor de La Rioja y amante de nuestra ciudad.

Fruto de esa unión franco-española, entre socios franceses y españoles, nace el nombre de nuestra bodega:

Bodegas Franco-Españolas.”

Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –

“Bordeaux, le vin meilleur.
Rioja, le vin meilleur et la
terre meilleur.”

Frederick Anglade Saurat
Fundador francés de Bodegas Franco-Españolas



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FUNDADAS EN 1890 ·

Bordón D'Anglade

CRIANZA

| EDICIÓN LIMITADA 30.673 BOTELLAS |



VIÑEDOS

Este vino tinto se elabora con una de las uvas más tradicionales de Rioja: **Tempranillo**. Las uvas provienen de un total de 3 fincas; 2 situadas en San Vicente de la Sonsierra y una en Labastida. Un total de 6 hectáreas asentadas sobre roca madre caliza y **suelos francoarenosos que permiten mantener la frescura de las bayas** transmitiendo las sensaciones más frutales del Tempranillo, con un marcado estilo enérgico y moderno a la vez que disfrutón.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Realizada la selección del fruto, la uva se separa en vendimia y se elabora y cría por separado para finalmente ensamblarlas en el vino. Su elaboración se realiza a través de una fermentación alcohólica entre 24-26º, en depósitos pequeños, para posteriormente **realizar en barricas la fermentación maloláctica. Posteriormente, este vino es criado en barricas de roble francés durante 12 meses.** Finalmente, el vino **se afina en botella durante 6 meses más** antes de su salida al mercado.

Grado: 14%

CATA Y MARIDAJE

Color: color **picota con tonalidad violácea**. Capa media alta.

Nariz: intensa, fresca y afrutada con predominio de **bayas rojas ácidas y bayas azules**.

Fondo elegante y especiado con **notas de jengibre, clavo, roble suave y tabaco**.

Boca: un **paso amplio y redondo por el paladar** con taninos verticales, equilibrados con la acidez y el alcohol, los cuales le dan un paso profundo con un **final largo y persistente**.

Ideal para acompañar carnes rojas, guisos y asados. Resulta también una fusión muy interesante, por su intensidad aromática y la grasa en paladar, con pescados blancos al horno como rodaballo y besugo.

Temperatura de servicio: 14-16º



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FUNDADAS EN 1890 ·