

# Bordón D'Anglade

RESERVA

EDICIÓN LIMITADA - 6.887 BOTELLAS -



“Este vino es un homenaje a nuestro fundador Frèderick Anglade y Saurat, – de la Maison Anglade de 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



# Bordón D'Anglade

RESERVA

EDICIÓN LIMITADA - 6.887 BOTELLAS -



## VIÑEDOS

Este vino tinto se elabora con una de las uvas más tradicionales de Rioja: **Tempranillo**. Las uvas provienen de la finca 4ha. El Bardallo de **cepas de más de 60 años de antigüedad** asentadas en suelo arcilloso calcáreo sobre roca madre caliza en una zona de media altitud (580m.) en San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

## 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 la **fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés durante 30 meses**. Finalmente, el vino se afina en botella durante 12 meses más antes de su salida al mercado.

Grado: 14%.

## CATA Y MARIDAJE

**Color:** rojo picota con tonalidad casi violácea. Capa alta.

**Nariz:** expresiva y compleja, predominio de **fruta roja madura como la cereza y la mora** en perfecta armonía con **notas tostadas de roble francés** y especiados como **pimienta, clavo y caja de puros**.

**Boca:** el paladar muestra una **buena densidad en su paso en boca**, destacando por taninos maduros y pulidos que terminan en una **exquisita elegancia de fina integración entre el roble y la fruta madura** de un buen Tempranillo.

Supondrá un perfecto contraste con una tabla de quesos curados de oveja y queso azul tipo Cabrales. Marida también a la perfección con platos tradicionales como el asado de cordero donde los taninos y el volumen harán un matrimonio perfecto junto a la untuosidad de la carne de cordero. Temperatura de servicio: 16-18º.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS  
· FUNDADAS EN 1890 ·