



Bordon

CRianza

COLOR: Rojo picota con ribete rubí.

NARIZ: Intensa. Frutos rojos y negros maduros. Toques especiados y torrefactados.

BOCA: Entrada con peso. Paso con taninos pulidos. Fresco y bien equilibrado.

EN EL VIÑEDO

Uva de la variedad Tempranillo procedente de las 3 zonas de Rioja (Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental) con diferentes tipos de suelos, altitudes y climas.

EN BODEGA

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos a una temperatura controlada de entre 24 y 26°C, seguida de la fermentación maloláctica. El vino se cría durante 12 meses en barricas de roble francés y roble americano. El proceso termina con un crianza en botella antes de su salida al mercado.

EN LA MESA

Este vino, gracias a su gran equilibrio en boca, es el acompañante ideal de carnes rojas y a la brasa, ensaladas, embutidos y platos de cuchara.

Grado alcohólico: 14,5%
Servir a 14-16°C.