



Bordon

CRianza

ROBE: Rouge cerise aux reflets rubis.

NEZ: Intense. Fruits rouges et noirs mûrs. Notes épicées et toastées.

BOUCHE: Attaque ample. Tanins souples et polis au palais. Frais et bien équilibré.

AU VIGNOBLE

Raisins de Tempranillo provenant des trois zones de la Rioja (Rioja Alta, Rioja Alavesa et Rioja Oriental), avec des types de sols, des altitudes et des climats différents.

AU CHAI

La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves à une température contrôlée entre 24 et 26 °C, suivie de la fermentation malolactique. Le vin est élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français et américain. Le processus s'achève par une période d'affinage en bouteille avant sa mise sur le marché.

À TABLE

Grâce à son excellent équilibre en bouche, ce vin est l'accompagnement idéal des viandes rouges et des grillades, des salades, de la charcuterie et des plats traditionnels mijotés.