



Bordon

GRAN RESERVA

COLOR: Rojo granate con tonos rubí.

NARIZ: Complejo, fruta madura en compota y sazón, especias (nuez moscada), frutos secos, piso forestal, canela y jengibre. Toques balsámicos y torrefactados de vainilla, clavo y cedro.

BOCA: Ataque dulce, paso equilibrado con taninos maduros bien integrados. Final largo, redondo y persistente.

EN EL VIÑEDO

Uva Tempranillo procedente de dos zonas diferenciadas de Rioja: Rioja Alta y Rioja Alavesa con orientación sur y a una altitud de 575 metros. El clima, predominantemente atlántico, ejerce una influencia favorable sobre estas cepas, aportando una excelente acidez que potencia las características de la variedad Tempranillo.

EN BODEGA

Tras la vendimia manual, la uva es despalillada. A continuación, se realiza la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica en depósitos. El vino se cría en barricas de roble francés y roble blanco americano de tostado medio durante 36 meses. Se realizan trasiegos cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente, el vino permanece en botella 24 meses para su afinamiento.

EN LA MESA

Ideal para acompañar asados de carne roja, platos de caza y quesos curados.

Grado alcohólico: 13,5%
Servir a 16-18°C.