



Bordon

GRAN RESERVA

ROBE:

Rouge grenat aux reflets rubis.

NEZ:

Complexe, avec des fruits mûrs compotés et confits, des épices (noix de muscade), des fruits secs, des notes de sous-bois, de cannelle et de gingembre. Notes balsamiques et toastées de vanille, de clou de girofle et de cèdre.

BOUCHE:

Attaque douce, équilibrée au palais avec des tanins mûrs bien fondus. Finale longue, ronde et persistante.

AU VIGNOBLE

Raisins de Tempranillo provenant de deux zones distinctes de la Rioja : Rioja Alta et Rioja Alavesa, avec des vignobles orientés au sud à une altitude de 575 mètres. Le climat à dominante atlantique exerce une influence favorable sur ces vignes, apportant une excellente acidité qui sublime les caractéristiques du cépage Tempranillo.

AU CHAI

Après des vendanges manuelles, les raisins sont égrappés. La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se déroulent ensuite en cuves. Le vin est élevé pendant 36 mois en fûts de chêne français à chauffe moyenne et de chêne blanc américain. Des soutirages sont effectués tous les 6 mois pour favoriser la clarification naturelle. Le vin s'affine ensuite en bouteille pendant 24 mois supplémentaires.

À TABLE

Idéal pour accompagner les viandes rouges rôties, les plats de gibier et les fromages affinés.