



Bordon

RESERVA

COLOR: Granate con tonos rubí. Capa media-alta.

NARIZ: Intensa con fondos especiados y frutos rojos maduros como la cereza. Toques de confitura, toffe y chocolate.

BOCA: Sabroso, carnoso, equilibrado. Elegante y largo final.

EN EL VIÑEDO

Uva Tempranillo procedente de viñedos ubicados en Labastida (Rioja Alavesa) y en Tudelilla (Rioja Oriental). El viñedo de Labastida, a 500 metros de altitud, cuenta con cepas de más de 50 años y suelos arcillo-calcáreos. Por su parte, el viñedo de Tudelilla, a 575 metros de altitud, se asienta sobre suelos glaciales con cantos rodados y cepas de más de 30 años.

EN BODEGA

La vendimia se realiza de forma manual, seguida de despalillado y estrujado antes de la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica se realiza parcialmente en barrica y el resto es depósitos. Durante 18 meses, el vino reposa en barricas de roble y americano, con trasiedos cada 6 meses. Finalmente, se afina en botella durante 9 meses.

EN LA MESA

Su equilibrio lo convierte en el maridaje perfecto de legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa y asados.

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