



# Bordon

## RESERVA

### ROBE:

Grenat aux reflets rubis. Intensité moyenne-haute.

### NEZ:

Intense, avec des notes de fond épicées et de fruits rouges mûrs comme la cerise. Notes de confiture, de toffee et de chocolat.

### BOUCHE:

Savoureuse et charnue, bien équilibrée. Élégante avec une longue finale.

### AU VIGNOBLE

Raisins de Tempranillo provenant de vignobles situés à Labastida (Rioja Alavesa) et Tudelilla (Rioja Oriental). Le vignoble de Labastida, à 500 mètres d'altitude, possède des vignes de plus de 50 ans et des sols argilo-calcaires. Quant au vignoble de Tudelilla, à 575 mètres d'altitude, il est planté sur des sols d'origine glaciaire avec des galets roulés et des vignes de plus de 30 ans.

### AU CHAI

Les raisins sont vendangés à la main, puis égrappés et foulés avant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se déroule en partie en barriques et en partie en cuves. Le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français et américain, avec des soutirages tous les 6 mois. Enfin, il s'affine en bouteille pendant 9 mois.

### À TABLE

Son équilibre en fait l'accord parfait pour les légumineuses, les plats traditionnels mijotés, les viandes grillées et les rôtis.