

Bordón Viña Sole

GRAN RESERVA 2018 - SELECCIÓN TÊTE DE CUVÉE

Producción limitada de 7.957 botellas



“Es fascinante cómo los vinos cuentan historias a través de sus añadas y procesos de elaboración. Volver a los orígenes con el Bordón Viña Sole y resucitar la tradición de calificarlo como Gran Reserva es una decisión que seguramente resonará con los amantes del vino que aprecian la calidad y la herencia. Al rendir homenaje a las añadas de 1978 y 1982, no solo se reconoce la trayectoria del vino, sino que también se busca recuperar la esencia de lo que significaba en su momento una crianza más prolongada y, por ende, una mayor complejidad en sus sabores y aromas. Esta visión de regresar a un estilo más tradicional y arraigado en la historia puede atraer a un nuevo público y revivir el interés en un vino que ya tiene un legado histórico.”

Borja Eguizábal - CEO Bodegas Franco-Españolas -

AÑADAS ANTIGUAS



Viña Soledad Gran Reserva 1978

Vino blanco obtenido de las variedades Viura y Malvasía. Criado en barrica de roble durante tres años y redondeado en botella el resto. De color amarillo pajizo. Con un bouquet excepcional que matiza aromas muy lípidos. Sabroso al paladar y con prolongado retrogusto.

Ideal para acompañar todo tipo de pescados y mariscos.

Grado alcohólico: 12°
Calificación de la añada del Consejo Regulador: MUY BUENA



Viña Soledad Gran Reserva 1982

Vino blanco obtenido de la variedad Viura. De color amarillo pálido. Muy aromático, afrutado, fresco y ligero al paladar.

Ideal para acompañar pescados finos y mariscos.

Grado alcohólico: 11,5°
Calificación de la añada del Consejo Regulador: EXCELENTE



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890

Bordón Viña Sole

GRAN RESERVA 2018 - SELECCIÓN TÊTE DE CUVÉE
Producción limitada de 7.957 botellas

Bordón Viña Sole es una representación fiel de los vinos blancos de guarda clásicos de Rioja.

BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

En los inicios de este vino la gama la completaban dos vinos: un Reserva y un Gran Reserva. Un blanco histórico riojano Viura, fermentado y criado en barrica heredero de una larga tradición. Solo se elabora coincidiendo con las muy buenas o excelentes añadas. Complejo y afilado a la vez, es un vino emocionante concebido para una gran guarda.

El nombre de este vino se lo da una viña que existía pegada a la bodega que se llamaba: VIÑA DE LA SOLEDAD.

UN HOMENAJE A NUESTRAS RAÍCES

Viajamos a nuestros orígenes recuperando la categoría de GRAN RESERVA que ya ostentaron las añadas 1978 y 1982, cuyas cosechas fueron calificadas como Muy Buena y Excelente, respectivamente. El viñedo, de donde proceden las uvas de esta joya vinícola, cuenta con una edad media de 80 años y una altitud de 640m. con orientación norte y situado en un suelo aluvial perteneciente a un antiguo glaciar ubicado en el codiciado Alto Najerilla, al suroeste de La Rioja. Este enclave es ideal para soportar los veranos más cálidos. Las condiciones perfectas para elaborar un vino de gran estructura, alta acidez y larga guarda, con un potencial de hasta 10 años. Las viñas en las cuales se elabora son las mismas con las que elaboramos nuestro excelente vino Diamante de Graciela. Este vino es un claro homenaje a nuestras raíces.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Criado durante 36 meses en barrica de roble francés para posterior afinamiento en botella durante 24 meses. Un total de 5 años. El vino fue removido diariamente para hacer una transferencia de esas lías (manoproteínas), y de esta manera se consiguió un vino con más volumen de una manera natural.

Grado: 13%

CATA Y MARIDAJE

Color: color amarillo pajizo con marcados reflejos dorados, nítido y brillante.

Nariz: En fase olfativa presenta una especial cremosidad, con una nota que recuerda a la crema catalana algo quemada. También exhibe fruta de hueso muy madura, como los orejones, notas de finas vainillas y tostados.

Boca: En fase gustativa este vino graso se expresa con una sensación táctil glicérica. Recuperamos la fruta de hueso y las notas que recuerdan la crianza en una madera noble bien integrada en el vino. Destaca con una muy buena acidez y cierta mineralidad.

“Un blanco emocionante concebido para una gran guarda.”

Perfecto para acompañar arroces, pescados y carnes blancas. Incluso para vino de postre acompañando un queso curado. También acompaña muy bien a propuestas como el tartar de atún rojo o los espárragos blancos riojanos.

Temperatura de servicio 12°C. Consumo preferente antes del 2032.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890