

Bordón Viña Sole

GRAN RESERVA - SÉLECTION TÊTE DE CUVÉE
Production limitée

Il est fascinant de voir comment les vins racontent des histoires à travers leurs millésimes et leurs processus d'élaboration. Revenir aux origines avec le Bordón Viña Sole et ressusciter la tradition de le qualifier de Gran Reserva est une décision qui trouvera sûrement un écho auprès des amateurs de vin qui apprécient la qualité et l'héritage. En rendant hommage aux millésimes 1978 et 1982, on ne reconnaît pas seulement le parcours du vin, mais on cherche également à retrouver l'essence de ce que signifiait à l'époque un élevage plus long et, par conséquent, une plus grande complexité dans ses saveurs et ses arômes. Cette vision de retour à un style plus traditionnel et enraciné dans l'histoire peut attirer un nouveau public et raviver l'intérêt pour un vin qui possède déjà un héritage historique.

Borja Eguizábal - CEO Bodegas Franco-Españolas -

ANCIENS MILLÉSIMES

Viña Soledad Gran Reserva 1978

Vin blanc issu des cépages Viura et Malvasía. Élevé en fûts de chêne pendant trois ans et affiné en bouteille le reste du temps. De robe jaune paille. Doté d'un bouquet exceptionnel qui nuance des arômes très nets. Savoureux au palais avec une longue persistance.

Idéal pour accompagner toutes sortes de poissons et de fruits de mer.

Degré d'alcool : 12 °
Évaluation du millésime par le Conseil Régulateur : TRÈS BONNE

Viña Soledad Gran Reserva 1982

Vin blanc issu du cépage Viura. De robe jaune pâle. Très aromatique, fruité, frais et léger au palais.

Idéal pour accompagner les poissons fins et les fruits de mer.

Degré d'alcool : 11,5 °
Évaluation du millésime par le Conseil Régulateur : EXCELLENTE



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890

Bordón Viña Sole

GRAN RESERVA - SÉLECTION TÊTE DE CUVÉE
Production limitée

Bordón Viña Sole est une représentation fidèle des vins blancs de garde classiques de la Rioja.

EN QUÊTE D'EXCELLENCE

À ses débuts, la gamme de ce vin était complétée par deux autres : un Reserva et un Gran Reserva. Un vin blanc historique de la Rioja issu du cépage Viura, fermenté et élevé en fûts, héritier d'une longue tradition. Il n'est élaboré que lors des très bons ou excellents millésimes. À la fois complexe et tendu, c'est un vin passionnant conçu pour une longue garde.

Le nom de ce vin lui vient d'une vigne attenante au domaine qui s'appelait : VIÑA DE LA SOLEDAD.

UN HOMMAGE À NOS RACINES

Nous voyageons vers nos origines en récupérant la catégorie de GRAN RESERVA qu'arboraient déjà les millésimes 1978 et 1982, dont les récoltes ont été qualifiées respectivement de Très Bonne et Excellente. Le vignoble, d'où proviennent les raisins de ce joyau viticole, affiche une moyenne d'âge de 80 ans et une altitude de 640 m avec une exposition nord. Il est situé sur un sol alluvial appartenant à un ancien glacier dans le très prisé Alto Najerilla, au sud-ouest de la Rioja. Cette enclave est idéale pour supporter les étés les plus chauds. Les conditions parfaites pour élaborer un vin doté d'une grande structure, d'une belle acidité et d'une longue garde, avec un potentiel allant jusqu'à 10 ans. Les vignes à partir desquelles il est élaboré sont les mêmes que celles utilisées pour notre excellent vin Diamante de Graciela. Ce vin est un hommage évident à nos racines.

ÉLABORATION ET ÉLEVAGE

Élevé pendant 36 mois en fûts de chêne français pour un affinage ultérieur en bouteille pendant 24 mois. Soit un total de 5 ans. Le vin a fait l'objet d'un bâtonnage quotidien pour favoriser le transfert de ces lies (mannoprotéines), permettant ainsi d'obtenir un vin avec plus de volume de manière naturelle.

DÉGUSTATION ET ACCORDS

Robe: couleur jaune paille avec des reflets dorés marqués, nette et brillante.

Nez: la phase olfactive présente une onctuosité particulière, avec une note rappelant la crème catalane légèrement brûlée. Il exhale également des fruits à noyau très mûrs, comme l'abricot sec, ainsi que de fines notes vanillées et toastées.

Bouche: en phase gustative, ce vin gras s'exprime par une sensation tactile glycérique. On y retrouve les fruits à noyau et les notes rappelant l'élevage dans un bois noble bien intégré au vin. Il se distingue par une très belle acidité et une certaine minéralité.

"Un blanc passionnant conçu pour une longue garde".

Parfait pour accompagner les plats de riz, les poissons et les viandes blanches. Idéal même comme vin de dessert avec un fromage affiné. Il s'accorde également très bien avec des mets tels que le tartare de thon rouge ou les asperges blanches de la Rioja.

Température de service : 12 °C. À consommer de préférence avant 2032.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890