

Bordón

Descaradamente
— clásico



CRIANZA
ACÉRCATE
Y DISFRUTA

CRIANZA

Viñedos

Elaborado con Tempranillo y Garnacha tinta de viñedos procedentes de las 3 sub-zonas de Rioja con diferentes tipos de suelos: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental en las laderas de la Sierra de la Demanda, con orientación norte.

Elaboración

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despallado de los racimos y un suave estrujado de las uvas para realizar posteriormente la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica.

Crianza

El vino se cría en barricas de roble blanco americano (Ohio) de tostado medio y roble francés durante 14 meses, con un trasiego cada 4 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece 6 meses en botella para su afinamiento.

Cata

De color rojo cereza y ribetes rubí, expresa en nariz marcadas notas de frutas rojas con toques de regaliz y ahumados. En boca es limpio, sabroso, amable y equilibrado. Con un final largo, afrutado y especiado.

Maridaje

Legumbres, carnes blancas y a la brasa, queso de oveja, pastas y frituras en general.

Ficha Técnica



80% Tempranillo,
20% Garnacha Tinta



14 meses en roble
americano y francés



Rojo cereza con
ribetes rubí



Frutas rojas con toques
de regaliz y ahumados



Limpio, sabroso y
equilibrado, final afrutado
y especiado.

BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

C/ Cabo Noval, 2 26009 Logroño – La Rioja Tlf. 941 25 13 00

www.bodegasfrancoespanolas.com