

# Bordón

Descaradamente  
— clásico



**RESERVA  
DATE EL  
GUSTO**

# RESERVA

## Viñedos

Elaborado con Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo 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 18 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece en botella para su afinamiento.

## Cata

De color cereza madura con tonos rubí, capa media-alta, destaca en nariz por sus aromas de buena intensidad y elegante clasicismo, fruta roja en sazón, confitura, toffe, chocolate y cacao, hierbas aromáticas, cedro, especiados. En boca buena estructura, sabroso, buen equilibrio y carga frutal. Amplio y elegante el paso de boca. Final maduro y serio. Posgusto aromático de gran finura.

## Maridaje

Legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa o en salsas, asados.

## Ficha Técnica



80% Tempranillo,  
15% Garnacha Tinta,  
5% Mazuelo



18 meses roble  
americano y francés



Cereza madura  
con tonos rubí



Buena intensidad,  
fruta roja, toffe,  
chocolate, cedro



Buena estructura y  
equilibrio, sabroso,  
carga frutal

### BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

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

[www.bodegasfrancoespanolas.com](http://www.bodegasfrancoespanolas.com)