




# RIOJA BORDÓN RB SELECCIÓN

*Rioja Bordón*



**Elaboración:** La uva previamente despalillada, fermenta en contacto con hollejos a una temperatura media de 22 °C. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos (pieles de uva) durante 7 días. La desacidificación maloláctica se produce en barrica de roble americano nuevo de tostado medio. El vino es criado en barrica de roble americano y francés durante 12 meses con interrupciones cada 4 meses para realizar la trasiega. Posteriormente el vino ya estabilizado continúa su evolución en botella.

**Cata:** Vino tinto de color picota con ribetes rubí oscuro. En nariz expresa matices de frutos rojos y especias sobre fondo de regaliz. Muy redondo y equilibrado de buena estructura y paso suave.

 **Maridaje:** Legumbres sustanciosas, carne blanca rellena, carne de vaca, cordero, ternera, cerdo, quesos de oveja y pasta elaboradas.

 **Grado alcohólico:** 13 % vol

 **Temperatura de consumo:** 17 °C

## Ficha técnica:



100% tempranillo



12 meses en  
roble americano



Picota con ribetes  
rubí oscuro



Frutos rojos  
especias y regaliz



Redondo, equilibrado  
estructura suave