

Bordón

Descaradamente
– clásico

BORDÓN D'ANGLADE

RESERVA - EDICIÓN LIMITADA

Bordón D'Anglade es un homenaje al fundador de la bodega, el Barón Frederick D'Anglade. Este vino sólo lo elaboramos en las añadas calificadas como Muy Buena o Excelente por el Consejo Regulador de Rioja. En la añada 2012 se han elaborado 8.218 botellas.



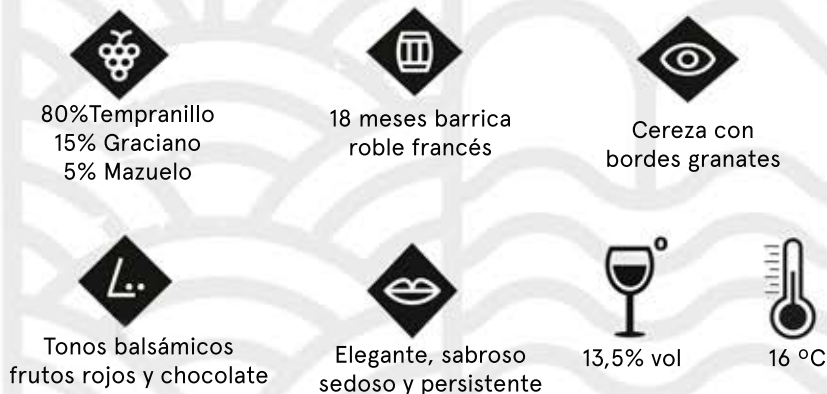
Viñedos: Elaborado con Tempranillo, Graciano y Mazuelo procedentes de las diferentes subzonas de Rioja y los diferentes tipos de suelo de cada zona. En Rioja Alta y Rioja Alavesa, con suelos arcillo-calcáreos, están las viñas de Tempranillo y en Rioja Oriental, con suelos aluviales, se obtienen el Graciano y Mazuelo.

Elaboración: Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despalillado de los racimos y un suave estrujado de las uvas para realizar la fermentación alcohólica durante 9 días a una temperatura media de 24 °C. Posteriormente realiza la fermentación maloláctica en barrica bordelesa de roble francés para preservar los aromas varietales en el vino.

Crianza: Permaneció en barricas de roble francés durante 18 meses con trasiegos cada 4 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permaneció en botella al menos 2 años más.

Cata: Vino armonioso, redondo y muy atractivo de color cereza, borde granate. Destacan sus aromas a confitura de frutos rojos, balsámicos, cacao, chocolate y toques de café. Elegante y equilibrado en su paso por boca con un final largo, aterciopelado y sabroso.

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



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Cabo Noval 2 - 26.009 - Logroño (La Rioja) - España Tlf. 941 25 13 00
www.francoespanolas.com