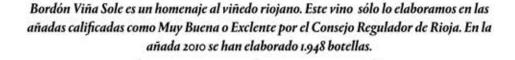


## BORDÓN VIÑA SOLE

## **RESERVA - EDICIÓN LIMITADA**



**Viñedos:** Las viñas se ubican en un suelo aluvial perteneciente a un antiguo glaciar ubicado en Sojuela. La orientación norte del viñedo es ideal para soportar los veranos más cálidos y se encuentran a una altitud de 640 metros con una edad media de 80 años. Estas condiciones son perfectas para vinos de larga guarda.

**Elaboración:** La fermentación del mosto se realiza en contacto con hollejos (pieles de uva) y pulpa, se realizan remontados diarios. El vino hace la fermentación maloláctica en barricas bordelesas de 2251. de capacidad.

**Crianza:** 18 meses en barrica de roble francés y americano con sus lías. El vino fue removido semanalmente para hacer una transferencia de esas lías, con las que obtendremos un vino con más volumen de una manera natural. Posteriormente se realizaron trasiegas cada 6 meses.

Cata: De color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz destacan las notas especiadas y balsámicas. En boca es cremoso y aromático, con gran persistencia, tostados y frutos secos.

Maridaje: Pescados, carnes blancas, entremeses, aperitivos.



