

Bordón

Descaradamente
— clásico

BORDÓN VIÑA SOLE

RESERVA - EDICIÓN LIMITADA



Bordón Viña Sole es un homenaje al viñedo riojano. Este vino sólo lo elaboramos en las añadas calificadas como Muy Buena o Excelente por el Consejo Regulador de Rioja. En la añada 2010 se han elaborado 1.948 botellas.

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 225l. 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 trasiegos 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.



100% Viura



18 meses barrica
roble francés y
americano



Amarillo pajizo con
reflejos dorados



Notas especias
balsámicas



Cremoso y perfecta
estructura



12% vol.



11 °C

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

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