Bordón

CRIANZA

Viñedos

Elaborado con Tempranillo de viñedos procedentes de las 3 sub-zonas de Rioja con diferentes tipos de suelo: Rioja Alta, Rioja Alavesa con orientación sur y Rioja Media en las laderas de la Sierra de la Demanda con orientación norte.

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 posteriormente la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica. El vino se cría en barricas de roble francés y roble blanco americano (Ohio) durante al menos 12 meses, con un trasiego cada 4 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente, el vino permanece 6 meses en botella para su afinamiento.
Grado alcohólico: 13.5%

Cata

Color: Rojo cereza y ribetes rubí, brillante y atractivo.
En nariz: Expresa sutileza con presencia de frutos rojos, balsámicos y toques especiados.
En boca: Muy sabroso, con buena acidez, equilibrado y elegante paso de boca. Con final suave e intenso.

Maridaje

Legumbres, carnes blancas y a la brasa, queso de oveja y pasta.
Temperatura de servicio recomendada: 14-16ºC.

Medallas

91 puntos, Andreas Larsson
Medalla de Plata, Concurso Mundial de Bruselas
Medalla de Oro, Mundus Vini
90 puntos, Wine&Spirits

- Tempranillo
- Rojo cereza rubí brillante
- Muy sabroso, con buena acidez, equilibrado y elegante paso por la boca. Con final suave e intenso
- Expresa sutileza con presencia de frutos rojos, balsámicos y toques especiados
- Al menos 12 meses en barricas de roble francés y roble blanco americano (Ohio)

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890

C/ Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Tel +34 941 25 13 00 | francoespanolas.com