



# Bordon

## 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: 14-16°C.

### MEDALLAS

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)

