

Bordón

GRAN RESERVA



VIÑEDOS

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

ELABORACIÓN Y CRIANZA

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) de tostado medio durante al menos 36 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente, el vino permanece en botella 24 meses para su afinamiento.

Grado alcohólico: 13,5% - Producción: 89.300 botellas

CATA Y MARIDAJE

COLOR: Color rojo rubí con tonos granates, limpio y brillante.

EN NARIZ: Complejo en nariz, fruta madura en compota y sazón, especias (nuez moscada), balsámico, buenas maderas y ciertos toques torrefactados. Muy elegante.

EN BOCA: Equilibrado, sabroso, suave, maderas muy bien integradas, grato paso de boca con taninos maduros, final con excelente tipicidad.

Temperatura de servicio recomendada: 8-10°.

MEDALLAS

Medalla de Oro, Selección Mundial de Vinos de Canadá

92 puntos, Decanter

92 puntos, Andreas Larsson

92 puntos, Wine&Spirits



Tempranillo



Color rojo rubí con tonos granates, limpio y brillante



Equilibrado, sabroso, suave, maderas muy bien integradas, grato paso de boca con taninos maduros, final con excelente tipicidad



Complejo en nariz, fruta madura en compota y sazón, especias (nuez moscada), balsámico, buenas maderas y ciertos toques torrefactados. Muy elegante



Al menos 36 meses en barricas de roble francés y roble blanco americano (Ohio)

