

# Bordón D'Anglade

## CRIANZA

Este vino es fruto del sueño de un romántico bordelés, el Barón Frederick D'Anglade. Es un homenaje al fundador de Bodegas Franco-Españolas, un apasionado de nuestro *Terroir*, un buen conocedor de La Rioja y amante de la ciudad de Logroño.

En 1890, el Barón D'Anglade, con gran visión de comerciante y amante del vino fundó nuestra bodega a orillas del Ebro, en un ambiente de cordialidad franco-española, originado por la ruina de los viñedos franceses a causa de la filoxera. En La Rioja, elegida por la calidad de su fruto, la tradición y la presencia del ferrocarril, pronto caló la manera bordelesa de la elaboración de los vinos, produciéndose una modernidad del sector vitivinícola.

### VIÑEDOS

Elaborado con 100% Tempranillo de viñedos procedentes de La Rioja Alta, suelos arcillo-calcáreos y clima mediterráneo con una altura entre 470 y 650 metros que aportan una gran frescura y elegancia.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva, previamente despalillada, fermenta en contacto con hollejos (pieles de uva) a una temperatura media de 22°C. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos durante 7 días. La desacidificación maloláctica se produce en barrica de roble americano nuevo de tostado medio.

El vino es criado en barrica de roble francés y americano durante 12 meses con interrupciones cada 4 meses para realizar la trasiega. Posteriormente el vino, ya estabilizado, continúa su evolución en botella.

Grado: 13,5%.

### CATA Y MARIDAJE

**Color:** cereza granate con ribetes de juventud.

**Nariz:** expresa aromas de fruta roja en mermelada, especiados, fondo mineral, balsámico, siempre con un toque ahumados.

**Boca:** sabroso, suave, con abundancia de taninos nobles, elegante en el paso en boca, con una madera bien integrada y toques de mineralidad. Redondo y equilibrado.

Ideal para acompañar platos de legumbres sustanciosas, carne blanca rellena, carne de vaca, cordero, ternera, cerdo, queso de oveja y pasta elaborada.

Temperatura de servicio: 14-16°.

