



# Bordon D'Anglade

## RESERVA

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, gran 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, La Rioja fue elegida por la calidad de su fruto y la tradición vitivinícola.

### VIÑEDOS

Este vino tinto es 100% Tempranillo y se elabora con uvas procedentes de las diferentes subzonas de Rioja y los diferentes tipos de suelo de cada zona. Rioja Alta y Rioja Alavesa, con suelos arcillo-calcáreos, y en Rioja Oriental, con suelos aluviales. Viñedo con edad superior a 10 años y solamente en años que realmente merezca la pena por calidad.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despallado de los racimos y un suave estrujado de las uvas para realizar posteriormente la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica. El proceso de fermentación y maceración se prolongó durante 9 días. La temperatura media durante la fermentación fue de 24 °C.

Durante la crianza el vino permanece en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses, donde se trasiega cada 4 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente el vino se afina en botella durante un mínimo de 2 años.

Grado: 13,5%.

### CATA Y MARIDAJE

**Color:** Color cereza, borde granate.

**Nariz:** complejo y elegante en nariz, gran armonía entre sus aromas a fruta madura y confitura de frutos rojos con especias, minerales y sensaciones de torrefacto.

**Boca:** elegante, amplio y sabroso con un final amplio y persistente.

Ideal para acompañar legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa o en salsas, y asados.

Temperatura de servicio: 16-18°.

### PREMIOS COSECHADOS

Medalla de Oro,

Mundus Vini Medalla de Oro,

Concurso Mundial de Bruselas

93 puntos, Tim Atkin



FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca. RIOJA