

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, 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.

Este vino es un homenaje al Barón D'Anglade, fundador de nuestra bodega en 1890. Un vino de notas afrutadas con gran equilibrio de taninos, suaves y pulidos. Un reflejo del estilo más elegante, moderno y fresco de Bodegas Franco-Españolas.

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 nueva de roble francés de tostado medio.

El vino es criado durante al menos 15 meses, en barrica nueva de roble francés 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: color picota con capa alta.

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°

MEDALLAS

Medalla de Oro, Mundus Vini

90 puntos, Andreas Larsson

90 puntos, Guía Gourmets

90 puntos, James Suckling



FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca. RIOJA