

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.

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 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°

MEDALLAS

Medalla de Oro, Mundus Vini

90 points, James Suckling

90 puntos, Decanter

90 puntos, Andreas Larsson

90 puntos, Guía Gourmets

Gran Plata, Concurso de Vinos Real Casino de Madrid



FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca. RIOJA