

BORDÓN GRAN RESERVA



Viñedos

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

Elaboración

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.

Crianza

El vino se cría en barricas nuevas y de segundo año de roble blanco americano (Ohio) de tostado medio y roble francés durante 30 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece en botella 36 meses para su afinamiento.

Cata

De color rubí con reflejos teja. Complejo en nariz, buena intensidad, balsámico, especiado, cueros, tabaco, todo ello sobre un agradable fondo de fruta escarchada. Conjunto muy sugerente. En boca elegante, sabroso, muy aromático, taninos maduros aún presentes de un excelente clasicismo que perduran en el posgusto.

Maridaje

Asados de carne roja, caza, quesos curados, recios y especiados.



70% Tempranillo,
20% Graciano,
10% Mazuelo



30 meses en roble
americano y francés



Rubí con reflejos
teja



Complejo, buena
intensidad
balsámicos, tabaco



Elegante, sabroso muy
aromático, taninos
maduros