

BORDÓN RESERVA

Viñedos

Elaborado con Tempranillo, Garnacha tinta 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 de roble blanco americano (Ohio) de tostado medio y roble francés durante 18 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece en botella para su afinamiento.

Cata

De color cereza madura con tonos rubí, capa media-alta, destaca en nariz por sus aromas de buena intensidad y elegante clasicismo, fruta roja en sazón, confitura, toffe, chocolate y cacao, hierbas aromáticas, cedro, especiados. En boca buena estructura, sabroso, buen equilibrio y carga frutal. Amplio y elegante el paso de boca. Final maduro y serio. Posgusto aromático de gran finura.

Maridaje

Legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa o en salsas, asados.



80% Tempranillo,
15% Garnacha Tinta,
5% Mazuelo



18 meses en roble
americano y francés



Cereza madura
con tonos rubí



Buena intensidad,
fruta roja, toffe,
chocolate, cedro



Buena estructura y
equilibrio, sabroso,
carga frutal

