

# BORDÓN VIÑA SOLE



## Viñedos

Las viñas se ubican en un suelo aluvial perteneciente a un antiguo glacial ubicado en Sojuela. La orientación norte del viñedo es ideal para soportar los veranos más cálidos y se encuentran a una altitud de 640 metros con una edad media de 80 años. Estas condiciones son perfectas para vinos de larga guarda.

## Elaboración

La fermentación del mosto se realiza en contacto con hollejos (pieles de uva) y pulpa, se realizan remontados diarios. El vino hace la fermentación maloláctica en barricas bordelesas de 225l. de capacidad.

## Crianza

El vino permanece en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses. Posteriormente el vino se afina en botella durante un mínimo de 18 meses antes de salir de bodega.

## Cata

De color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz destacan las notas especiadas y balsámicas. En boca es cremoso y aromático, con gran persistencia, tostados y frutos secos.

## Maridaje

Pescados, carnes blancas, entremeses, aperitivos.



100% Viura



18 meses en barrica nueva de roble francés y americano



Amarillo dorado brillante



Notas a especias



Cremoso y perfecta estructura

