

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

