

Bordón

GRAN RESERVA



VIÑEDOS

Elaborado con Tempranillo de los 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 Y CRIANZA

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despalillado de los racimos y un suave estrujado de las uvas para realizar posteriormente la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica. El vino se cría en barricas nuevas y de segundo año de roble francés y roble blanco americano (Ohio) de tostado medio, durante 30 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece en botella 36 meses para su afinamiento.

Grado: 13.5%

Producción: 89.300 botellas

CATA Y MARIDAJE

Vista: Color rojo rubí con tonos granates, limpio y brillante.

Nariz: Complejo en nariz, fruta madura en compota y sazón, especias (nuez moscada), balsámico, buenas maderas y ciertos toques torrefactados. Muy elegante.

Boca: Equilibrado, sabroso, suave, maderas muy bien integradas, grato paso de boca con taninos maduros, final con excelente tipicidad.

Consumo: Preferentemente antes del 2028

Temperatura de servicio recomendada: 8-10°.

PREMIOS

Medalla de Oro- Mundus Vini

92 puntos- Decanter

92 puntos- Wine & Spirits



Tempranillo



30 meses en barricas de roble francés y americano (Ohio).



Color rojo rubí con tonos granates, limpio y brillante.



Equilibrado, sabroso, suave, maderas muy bien integradas, grato paso de boca con taninos maduros, final con excelente tipicidad.



Complejo en nariz, fruta madura en compota y sazón, especias (nuez moscada), balsámico, buenas maderas y ciertos toques torrefactados. Muy elegante.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca. RIOJA