

BORDÓN CRIANZA



Viñedos

Elaborado con Tempranillo de viñedos procedentes de las 3 sub-zonas de Rioja con diferentes tipos de suelos: Rioja Alta, Rioja Alavesa con orientación sur y Rioja Media 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 francés y roble blanco americano (Ohio), durante 12-13 meses, con un trasiego cada 4 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece 6 meses en botella para su afinamiento.

Cata

De color rojo cereza y ribetes rubí, brillante y atractivo. En nariz expresa sutileza con presencia de frutos rojos, balsámicos y toques especiados. En boca es muy sabroso, con buena acidez, equilibrado y elegante paso de boca. Con final suave e intenso.

Maridaje

Legumbres, carnes blancas y a la brasa, queso de oveja, pastas.



Tempranillo



12-13 meses en roble francés y americano



Rojo cereza rubí, brillante



Frutos rojos, balsámicos y toques especiados



Muy sabroso, buena acidez, equilibrado y elegante paso de boca