



# BORDÓN D'ANGLADE Reserva

#### Viñedos

Elaborado con Tempranillo procedente de las diferentes subzonas de Rioja y los diferentes tipos de suelo de cada zona. En Rioja Alta y Rioja Alavesa, con suelos arcillo-calcáreos, están las viñas de Tempranillo y en Rioja Oriental, con suelos aluviales.

### Elaboración

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 proceso de fermentación y maceración se prolongó durante 9 días. La temperatura media durante la fermentación fue de 24 °C.

## Crianza

El vino permanece en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses, donde se decanta cada 4 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente el vino se afina en botella durante un mínimo de 2 años.

#### Cata

Vino armonioso, redondo y muy atractivo de color cereza con borde granate. Complejo y elegante en nariz, gran armonía entre sus aromas a fruta madura y confitura de frutos rojos con especias, minerales y sensaciones de torrefacto. En boca es elegante, amplio y sabroso con un final largo y persistente.

# Maridaje

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



Tempranillo



18 meses en barrica nueva de roble francés



Cereza con borde granate



Tonos balsámicos y especiados



Elegante, sabroso, sedoso y persistente