

BORDÓN GRAN RESERVA



Viñedos

Elaborado con Tempranillo, de 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

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 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.

Cata

De color rojo rubí con tonos granates, limpio y brillante. Complejo en nariz, fruta madura en compota y sazón, especias (nuez moscada), balsámico, buenas maderas y ciertos toques torrefactados. Muy elegante. En boca equilibrado, sabroso, suave, grato paso de boca con taninos maduros, final con excelente tipicidad.

Maridaje

Asados de carne roja, caza, quesos curados, recios y especiados.



Tempranillo



30 meses en roble francés y americano



Color rubí con tonos granates, limpio y brillante



Complejo, fruta madura en compota y sazón. Muy elegante



Equilibrado, sabroso, suave, maderas muy bien integradas. Final con excelente tipicidad