



Bordon

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 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 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.

Grado alcohólico: 13.5%.

CATA

Color: rojo cereza y ribetes rubí, brillante y atractivo.

En nariz: expresa sutileza con presencia de frutos rojos, balsámicos y toques especiados.

En boca: 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. Temperatura de servicio recomendada: 14-16°.



100% Tempranillo



12-13 meses en barricas de roble francés y roble blanco americano (Ohio)



Rojo cereza rubí brillante



Expresa sutileza con presencia de frutos rojos, balsámicos y toques especiados.



Muy sabroso, con buena acidez, equilibrado y elegante paso por boca. Con final suave e intenso.

