Bordón Viña Sole

RESERVA 2017 - SELECCIÓN TÊTE DE CUVÈE

Producción limitada de 6.171 botellas

Búsqueda de la excelencia

Una representación fiel de los vinos blancos de guarda clásicos de Rioja. Un vino 100% Viura de viñedos seleccionados, elaborado únicamente cuando la añada es calificada por nuestro enólogo como muy buena o excelente. La cosecha de 2016 fue desestimada por no alcanzar la excelencia necesaria.

Un homenaje al viñedo Riojano

Viñas de una edad media de 80 años situadas en un suelo aluvial perteneciente a un antiguo glaciar. Pequeñas parcelas ubicadas en los términos de Arenzana, Manjarrés, Hornos de Moncalvillo, Sojuela y Medrano. Con orientación norte, a 640 m. de altitud, ideal para soportar los veranos más cálidos. Las condiciones perfectas para elaborar un vino de gran estructura, alta acidez y larga guarda. Las viñas en las cuales se elabora son las mismas con las que elaboramos nuestro excelente vino Diamante de Graciela.

Elaboración y Crianza

El vino fermentó durante aproximadamente 40 días en barrica. El vino fue removido diariamente para hacer una transferencia de esas lías (manoproteínas), y de esta manera se consiguió un vino con más volumen de una manera natural. Posteriormente se mantuvo 23 meses más en barrica de roble francés y americano. Realizándose trasiegas cada 6 meses.
Grado: 13%

Cata y Maridaje

Color: amarillo pajizo con irisaciones doradas.
Nariz: complejo, de buena intensidad, con aromas de frutas de hueso, pomelo. Destacan notas de tostados, mantequillas, especias, ahumados y toques balsámicos.
Boca: sabroso, aromático y untuoso a la vez que fresco, con sensaciones de fruta de hueso. Acidez viva y nerviosa perfectamente integrada que sujeta los taninos de su crianza en buen roble. Buena persistencia, con tostados y frutos secos.

Perfecto para acompañar arroces, pescados y carnes blancas. También de postre para acompañar un queso curado.

Temperatura de servicio 12ºC. Consumo preferente antes del 2032.

Reconocimientos

- Medalla Gran Oro, Mundus Vini
- 92 puntos, James Suckling
- 93 puntos, Tim Atkin

> Un vino de gran complejidad, con armonía barrica-fruta y una excelente reducción en botella. Lo cual nos denota que tendrá un excelente envejecimiento.

- Enólogo BFE -

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

C/ Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Tel +34 941 25 13 00 | francoespanolas.com