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 y por el Consejo Regulador de La Rioja como muy buena o excelente. La cosecha de 2016 fue desestimada por no alcanzar la excelencia necesaria.

Un homenaje al viñedo Riojano

Viñedo con una edad media de 80 años, a 640 m. de altitud y situado en un suelo aluvial perteneciente a un antiguo glaciar ubicado en Sojuela, Arenzana, Manjarrés, Hornos de Moncalvillo y Medrano. Con orientación norte, ideal para soportar los veranos más cálidos. Las condiciones perfectas para elaborar un vino de gran estructura, alta acidez y larga guarda, con un potencial de hasta 10 años. Las viñas en las cuales se elabora son las mismas con las que elaboramos nuestro excelente vino Diamante de Graciela.

Elaboración y Crianza

Fermentación del mosto en contacto con los hollejos y la pulpa durante 24 - 48h. haciendo una maceración pelicular, realizándose remontados diarios durante aproximadamente 40 días.
Permaneció junto a sus lías en barricas de roble francés y americano durante 23 meses. Estas lías suponen un factor relevante ya que a través de removidos continuos cada 15 días, da como resultado un vino con un increíble volumen tanto en nariz como en boca. Durante el tiempo de crianza el vino se trasiega 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, 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.

Este vino es perfecto para acompañar arroces, pescados y carnes blancas. También de postre para acompañar un queso curado.
Temperatura de servicio 12ºC.

Reconocimientos

- Medalla Gran Oro, Mundus Vini
- 92 puntos, James Suckling

> 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