

BORDÓN D'ANGLADE CRIANZA

Elaboración

La uva previamente despalillada, fermenta en contacto con hollejos a una temperatura media de 22 °C. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos (pieles de uva) durante 7 días. La desacidificación maloláctica se produce en barrica de roble americano nuevo de tostado medio.

Crianza

El vino es criado en barrica de roble americano y francés durante 12 meses con interrupciones cada 4 meses para realizar la trasiega. Posteriormente el vino ya estabilizado continúa su evolución en botella.

Cata

De color cereza granate con ribetes de juventud. Aromas especiados, fondo mineral, lácteos, balsámico, siempre con un toque de ahumados.

En boca es sabroso, amable, con abundancia de taninos nobles, elegante y final con notas de buena madera y mineralidad.

Maridaje

Legumbres sustanciosas, carne blanca rellena, carne de vaca, cordero, ternera, cerdo, quesos de oveja y pasta elaboradas.



100%
Tempranillo



12 meses en barrica
de Roble Francés y
Americano



Color cereza
granate



Especias, balsámico
con toque de
ahumados



Redondo, equilibrado.
Estructura suave

