



Bordón

RESERVA



VIÑEDOS

Este vino tinto es 100% Tempranillo de viñedos procedentes de las 3 sub-zonas de Rioja con diferentes tipos de suelos: Rioja Alta, Rioja Alavesa 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) de tostado medio durante 13-14 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente permanece en botella para su afinamiento. Grado: 14%.

CATA Y MARIDAJE

Color: color cereza madura con tonos rubí, capa media-alta. Nariz compleja con fondos especiados y frutos rojos.

Nariz: elegante clasicismo con toques de confitura, toffe, chocolate y especiados.

Boca: buena estructura en boca, sabroso, carnoso, buen equilibrio y carga frutal. Amplio y elegante el paso de boca. Final maduro y serio. Postgusto aromático de gran finura.

Ideal para acompañar legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa o en salsas, asa dos.

Temperatura de servicio: 16°



100% Tempranillo



13-14 meses en roble francés y americano



Cereza madura con tonos rubí, capa media-alta.



Buena estructura, sabroso, carnoso, buen equilibrio y carga frutal. Amplio y elegante en el paso de boca. Final maduro y serio. Postgusto aromático de gran finura.



Compleja, con fondos especiados y frutos rojos. Elegante clasicismo con toques de confitura, toffe, chocolate y especiados.

