

Bordón

RESERVA

VIÑEDOS

Elaborado con Tempranillo de viñedos procedentes de las 3 sub-zonas de Rioja con diferentes tipos de suelo: 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 al menos 30 meses, con un trasiego cada 6 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente, el vino permanece 6 meses en botella para su afinamiento.

Grado alcohólico: 14%

CATA

COLOR: Color cereza madura con tonos rubí, capa media-alta.

EN NARIZ: Nariz compleja con fondos especiados y frutos rojos. Elegante clasicismo con toques de confitura, toffe, chocolate y especiados.

EN 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.

MARIDAJE

Legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa o en salsas y asados.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C.

MEDALLAS

91 puntos, Andreas Larsson

Medalla de Plata, Decanter



Tempranillo



Cereza madura con tonos rubí, capa media-alta



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



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



Al menos 30 meses en barricas de roble francés y roble blanco americano (Ohio)

