

BORDÓN GRAN RESERVA



Vignobles

Élaboré à partir de tempranillo, de grenache rouge et de carignan provenant de vignobles des 3 sous-régions de la Rioja sur différents types de sols: Rioja Alta, Rioja Alavesa et Rioja Oriental sur les coteaux de la Sierra de la Demanda exposés au nord.

Élaboration

Une fois les fruits sélectionnés et récoltés, l'élaboration du vin commence par l'égrappage et un léger foulage des baies pour passer ensuite à l'étape de fermentation alcoolique et de fermentation malolactique.

Élevage

Le vin est élevé pendant 30 mois en fûts de chêne blanc américain (Ohio) avec une chauffe aromatique moyenne et en fûts de chêne français, avec un soutirage tous les 6 mois pour faciliter la clarification naturelle. Il sera ensuite vieilli en bouteille pendant 36 mois.

Dégustation

Couleur rubis avec des reflets tuilés. Nez complexe, bonne intensité, arômes balsamiques, épicés, de cuir et de tabac, le tout sur un fond agréable de fruits confits. Ensemble très expressif. Élégant en bouche, savoureux, très aromatique, présence de tanins mûrs qui révèlent un grand classicisme et perdurent en finale.

Accord mets et vins

Rôtis de viande rouge, gibier, fromages secs, puissants et aux épices.



70% Tempranillo,
20% Graciano,
10% Mazuelo



30 mois en fûts de
chêne américain et
français



Rubis aux reflets
tuilés



Complexe, bonne
intensité, notes
balsamiques, tabac



Élégant, savoureux,
très aromatique,
tanins mûrs.