

BORDÓN 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 18 mois en fûts de chêne blanc américain (Ohio) conçus 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 la période de maturation.

Dégustation

Couleur rouge cerise mûre aux reflets rubis, intensité moyenne à soutenue, le nez se démarque par ses arômes de bonne intensité et un classicisme élégant, notes de fruits rouges mûrs, confiture, caramel, chocolat et cacao, herbes aromatiques, cèdre et épices. Belle structure en bouche, savoureux, bien équilibré et fruité. Bouche ample et élégante. Fin de bouche sérieuse, offrant une belle maturité. Finale aromatique d'une grande finesse

Accord mets et vins

Légumineuses, plats mijotés, viandes grillées, en sauce, rôtis.



80% Tempranillo,
15% Garnacha Tinta,
5% Mazuelo



18 mois en fûts de
chêne américain et
français



Rouge cerise mûre
aux reflets rubis



Belle intensité, fruits
rouges, caramel,
chocolat, cèdre



Belle structure, bien
équilibré, savoureux,
fruité

