

Bordón

Descaradamente
– clásico

BORDÓN D'ANGLADE

RESERVA - EDICIÓN LIMITADA

Elaboración: Separación de raspones y bayas. Suave molturado de las bayas. El proceso de fermentación se prolongó durante 9 días. La temperatura media durante la fermentación fue de 24 °C.

Crianza: Permaneció en barricas bordelesas de roble Allier (tostado medio y tostado intenso) durante 18 meses. Resto en botella durante 2 años.

Cata: Las variedades tempranillo, mazuelo y graciano perfectamente ensambladas en contacto con el mejor roble Allier nos presenta un vino armonioso, redondo y muy atractivo de color cereza, borde granate. Destacan sus aromas potentes a frutales con tonos especiados y fondos tostados y café aromático. Un vino de gran equilibrio. Aterciopelado, sabroso y muy amplio.

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

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Temperatura de consumo: 17 °C

Ficha técnica:



70% Tempranillo
15% Graciano
15% Mazuelo



18 meses barrica
roble Allier



Cereza con
bordes granates



Aromas frutales, tonos
especiados y café aromático



Aterciopelado, sabroso
muy amplio



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Cabo Noval 2 - 26.009 - Logroño (La Rioja) - España Tlf. 941 25 13 00

www.francoespanolas.com