

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS · FUNDADAS EN 1890 ·

# Bordón D'Anglade

RESERVA

EDICIÓN LIMITADA - 8.279 BOTELLAS -



“Este vino es un homenaje a nuestro fundador Frèderick Anglade y Saurat, – de la Maison Anglade de Burdeos –, el vinatero francés que en 1890 vino a La Rioja a comprar caldos y acabó abriendo, junto a socios españoles, esta bodega. Enamorado de nuestro terroir, un buen conocedor de La Rioja y amante de nuestra ciudad.

Fruto de esa unión franco-española, entre socios franceses y españoles, nace el nombre de nuestra bodega:

*Bodegas Franco-Españolas.*”

*Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –*

“Bordeaux, le vin meilleur.  
Rioja, le vin meilleur et la  
terre meilleur.”

Frederick Anglade Saurat  
Fundador francés de Bodegas Franco-Españolas



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS  
· FUNDADAS EN 1890 ·

# Bordón D'Anglade

RESERVA

EDICIÓN LIMITADA - 8.279 BOTELLAS -

## VIÑEDOS

Este vino tinto **combina dos** de las **variedades de uva** más tradicionales de Rioja: **Tempranillo (90%)** y **Graciano (10%)**. Las uvas provienen de la finca 4ha. El Bardallo de **cepas de más de 60 años de antigüedad** asentadas en suelo arcilloso calcáreo sobre roca madre caliza en una zona de media altitud (580m.) en San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Realizada la selección del fruto, cada variedad de uva se separa en vendimia y se elabora y cría por separado para finalmente ensamblarlas en el vino. Su elaboración se realiza a través de una fermentación alcohólica entre 24-26°, en depósitos pequeños, para posteriormente realizar la **fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés durante 24 meses**. Finalmente, el vino se afina en botella durante 12 meses más antes de su salida al mercado. La cosecha de 2019 fue calificada como "excelente" gracias a la estabilidad en la evolución del viñedo y su situación sanitaria y vegetativa.

Grado: 14%.

## CATA Y MARIDAJE

**Color:** rojo picota con tonalidad casi violácea. Capa alta.

**Nariz:** expresiva y compleja, predominio de **fruta roja madura como la cereza y la mora** en perfecta armonía con **notas tostadas de roble francés** y especiados como **pimienta, clavo y caja de puros**.

**Boca:** el paladar muestra una **buena densidad en su paso en boca**, destacando por taninos maduros y pulidos que terminan en una **exquisita elegancia de fina integración entre el roble y la fruta madura** de un buen Tempranillo.

Supondrá un perfecto contraste con una tabla de quesos curados de oveja y queso azul tipo Cabrales. Marida también a la perfección con platos tradicionales como el asado de cordero donde los taninos y el volumen harán un matrimonio perfecto junto a la untuosidad de la carne de cordero. Temperatura de servicio: 16-18°.

## PREMIOS AÑADA 2019 (ANTES DE SU SALIDA AL MERCADO)

90 puntos, Andreas Larsson

## PREMIOS AÑADA 2017

Medalla de Oro, Mundus Vini

Medalla de Oro, Bacchus

93 puntos, Decanter

93 puntos, Tim Atkin

92 puntos, Guía Peñín

91 puntos, James Suckling

*“Su elegancia y sutileza, unido a su gran potencia y estructura hacen que Bordón D'Anglade Reserva sea un vino de alta densidad procedente de San Vicente de la Sonsierra y fiel al terroir que caracteriza a esta localidad. En cada sorbo, este vino transmite las peculiaridades varietales de estas cepas de Tempranillo.”*

*Emma Villajos – Directora Técnica de Bodegas Franco-Españolas –*



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS  
· FUNDADAS EN 1890 ·