

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 ·