

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS · FUNDADAS EN 1890 ·

Bordón D'Anglade

CRIANZA

EDICIÓN LIMITADA 19.996 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

CRIANZA

EDICIÓN LIMITADA 19.996 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 un total de 3 fincas; 2 situadas en San Vicente de la Sonsierra y una en Labastida. Un total de 6 hectáreas asentadas sobre roca madre caliza y **suelos francoarenosos que permiten mantener la frescura de las bayas** transmitiendo las sensaciones más frutales del Tempranillo, con un marcado estilo enérgico y moderno a la vez que disfrutón.

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 24-26º, en depósitos pequeños, para posteriormente **realizar en barricas la fermentación maloláctica**. Posteriormente, **este vino es criado en barricas nuevas de roble francés durante 15 meses**. Finalmente, el vino **se afina en botella durante 9 meses más** antes de su salida al mercado.

Grado: 13,5%

CATA Y MARIDAJE

Color: color **picota con tonalidad violácea**. Capa media alta.

Nariz: intensa, fresca y afrutada con predominio de **bayas rojas ácidas y bayas azules**.

Fondo elegante y especiado con **notas de jengibre, clavo, roble suave y tabaco**.

Boca: un **paso amplio y redondo por el paladar** con taninos verticales, equilibrados con la acidez y el alcohol, los cuales le dan un paso profundo con un **final largo y persistente**.

Ideal para acompañar carnes rojas, guisos y asados. Resulta también una fusión muy interesante, por su intensidad aromática y la grasa en paladar, con pescados blancos al horno como rodaballo y besugo.

Temperatura de servicio: 14-16º

PREMIOS AÑADA 2021

90 puntos, Andreas Larsson.

PREMIOS AÑADA 2020

Medalla de Oro, Mundus Vini.

90 puntos, Decanter.

90 puntos, Andreas Larsson.

90 puntos, Guía Gourmets.

90 puntos, James Suckling.

91 puntos, Guía Peñín.

“Vino procedente de uvas viejas de Tempranillo de 3 fincas: San Vicente de la Sonsierra y Labastida, el cual persigue mantener la frescura de las bayas y transmitir las sensaciones más frutales del tempranillo en un marcado estilo enérgico y moderno a la vez que disfrutón. Por su complejidad y elegancia parece más un vino de autor que un crianza.”

Emma Villajos – Directora Técnica de Bodegas Franco-Españolas –



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FUNDADAS EN 1890 ·