

ES FRANCO-ESPAÑOLA

R  
B

*Rioja Bordón*

2011

CUANDO LOS PRINCIPIOS SON SÓLIDOS, LA HISTORIA  
DE RIOJA DE NUESTRA PARTE. TIERRA, VIÑEDO, MADERA, PASIÓN.  
EL TRABAJO BIEN HECHO Y LA VOLUNTAD DE CREAR UN GRAN VINO.  
LAS RAÍCES Y EL VALOR DEL TRABAJO. MÁS DE UN SIGLO DE  
EXPERIENCIA Y LA VERDAD PERMANECE.

**RIOJA**

Denominación de Origen Calificada



## *Rioja Bordón*

CUANDO LOS PRINCIPIOS SON SÓLIDOS, LA HISTORIA SE PONE DE NUESTRA PARTE.

TIERRA VIÑEDO, MADERA, PASIÓN. EL TRABAJO BIEN HECHO Y LA VOLUNTAD DE CREAR UN GRAN VINO.

LAS RAÍCES Y EL VALOR DEL TRABAJO. MÁS DE UN SIGLO DE EXPERIENCIA Y LA VERDAD PERMANECE.

**Variedad:** Tempranillo 100%

**Edad Media del viñedo:** 40 años

**Conducción:** Tradicional (sistema de vaso)

**Suelos:** Arcillo-calcáreos

**Subzonas:** Rioja Alta y Rioja Alavesa

**Recolección:** Manual

**Elaboración:** La uva previamente despalillada, fermenta en contacto con hollejos a una temperatura media de 22°C. Concluída la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos (pieles de uva) durante 7 días. La desacidificación maloláctica se produce en barrica de roble americano nuevo de tostado medio. El vino es criado en barrica de roble americano y francés durante 12 meses con interrupciones cada 4 meses para realizar la trasiega. Posteriormente el vino ya estabilizado continúa su evolución en botella.

**Cata:** Vino tinto de color rojo picota con ribete rubí oscuro. En nariz expresa matices de frutos rojos y especias sobre fondo de regaliz. Muy redondo y equilibrado de buena estructura y paso suave.

