

BORDÓN D'ANGLADE

Viñedos

Elaborado con Tempranillo, Graciano y Mazuelo procedentes de las diferentes subzonas de Rioja y los diferentes tipos de suelo de cada zona. En Rioja Alta y Rioja Alavesa, con suelos arcillo-calcáreos, están las viñas de Tempranillo y en Rioja Oriental, con suelos aluviales, se obtienen el Graciano y Mazuelo.

Elaboración

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despalillado de los racimos y un suave estrujado de las uvas para realizar posteriormente la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica. El proceso de fermentación y maceración se prolongó durante 9 días. La temperatura media durante la fermentación fue de 24 °C.

Crianza

El vino permanece en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses, donde se decanta cada 4 meses para facilitar la clarificación natural. Posteriormente el vino se afina en botella durante un mínimo de 2 años.

Cata

Vino armonioso, redondo y muy atractivo de color cereza, borde granate. Destacan sus aromas a confitura de frutos rojos, balsámicos, cacao, chocolate y toques de café. Elegante y equilibrado en su paso por boca con un final largo, aterciopelado y sabroso.

Maridaje

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



80% Tempranillo,
15% Graciano,
5% Mazuelo



18 meses en barrica
nueva de roble francés



Cereza con bordes
granates



Tonos balsámicos
y especiados



Elegante, sabroso,
sedoso y persistente

