

# RIOJA BORDÓN

## TINTO - CRIANZA

Rioja Bordón tiene su sello propio. Inconfundible, es el auténtico paradigma del sabor Rioja. Así es, Rioja Bordón, que, por su historia, puede permitirse la mención de Rioja en su etiqueta y ser un referente de los vinos de calidad.

### VARIEDADES

Tempranillo y Garnacha Tinta.

### ELABORACIÓN

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despallado de los racimos y la molturación suave de las bayas. Después de la fermentación alcohólica y concluida, la desacidificación maloláctica el vino pasa a la bodega de roble blanco americano (Ohio y Missouri) de tostado medio. El vino permanece en barricas durante doce meses y su crianza es interrumpida cada seis meses para efectuar el tradicional trasiego de bodega a bodega.

### CATA

De color rojo y ribetes rubí, expresa en nariz marcadas notas de frutas maduras, recuerdos de tostados y apuntes a vainilla. En boca destaca su paso suave con buena estructura y taninos elegantes. Su final aporta notas de frutas y especias.

### MARIDAJE

Legumbres, carnes blancas y a la brasa, queso de oveja, pastas y frituras en general.

### FICHA TÉCNICA



#### TEMPERATURA DE CONSUMO

16/18°



#### TIEMPO EN BARRICA

12 meses

### PREMIOS

#### 88 PUNTOS

Vinous (Steve Tanzer's International Wine Cellar) EEUU: 2012

#### MEDALLA DE PLATA

Decanter World Wine Awards 2014, Reino Unido: 2010

#### MEDALLA DE PLATA

Berliner Wine Trophy 2013, Alemania: 2009

#### 92 PUNTOS

Wine Luxe, China: 2008

#### 89 PUNTOS

89 puntos + Best Value Wine Spectator, EEUU: 2008

#### MEDALLA DE ORO

Concurso de los Mejores Vinos Españoles para Asia, China: 2007

#### 88 PUNTOS

Wine Advocate (Robert Parker), EEUU: 2006

#### MEDALLA DE PLATA

85 puntos. Concurso Mundial de Bruselas 2010, Bélgica: 2006

#### MEDALLA DE PLATA

International Wine Challenge, Reino Unido: 2006

