

RIOJA BORDÓN

TINTO - GRAN RESERVA

Elegante, pletórico, poderoso y con una finura que ha conseguido a base de ser domado por el roble y la botella. Una categoría única que conjuga la maduración y la complejidad convirtiendo a estos vinos en grandes obras de arte.

VARIEDADES

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

ELABORACIÓN

Para la elaboración se selecciona la uva y se realiza por el sistema tradicional (despalillado de los racimos y suave molturado de las bayas). Realizada 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 dos años y su crianza es interrumpida cada seis meses para efectuar el tradicional trasiego de bodega a bodega.

CATA

De color rubí de capa media alta, destaca en nariz por sus marcadas notas balsámicas y elegantes tonos de especias y hojas a tabaco. La untuosidad en boca le aporta gran elegancia y persistencia.

MARIDAJE

Asados de carne roja, caza, quesos curados, recios y especiados.

FICHA TÉCNICA

 **TEMPERATURA DE CONSUMO**
16/18°

 **TIEMPO EN BARRICA**
24 meses

PREMIOS

DOBLE MEDALLA DE ORO
Berliner Wein Trophy, Alemania: 2006

91 PUNTOS
Wine Spectator 2015, EEUU: 2006

91 PUNTOS
Vintage Wine Picks, Canadá: 2006

90 PUNTOS
Vinous (antiguo Steve Tanzer's international Wine Cellar), EEUU: 2006

MEDALLA DE ORO
Sélections Mondiales des Vins, Canadá: 2006

MEDALLA DE ORO
Concurso Mundial de Bruselas 2015, Bélgica: 2006

MEDALLA DE ORO
Best Spanish Wines for Asia Challenge, China: 2006

MEDALLA DE PLATA
Decanter, Reino Unido: 2006

MEDALLA DE PLATA
International Wine Challenge, Reino Unido: 2006

92 PUNTOS
Wine Spectator, EEUU: 2005

91 PUNTOS + BEST BUY
Wine & Spirits, EEUU: 2005

90 PUNTOS
Globe & Mail, Canadá: 2005

MEDALLA DE ORO
Mundus Vini 2012, Alemania: 2005

89 PUNTOS
The Wine Advocate - Parker, EEUU: 2005

