

RIOJA BORDÓN

TINTO - RESERVA

Las mejores tierras, el mejor vino, la mejor ilusión...

RIOJA BORDÓN RESERVA.

Un vino pleno, lleno de matices, su claridad viene respaldada por medallas en los mejores concursos a nivel nacional e internacional y por altas puntuaciones en las mejores revistas del sector.

VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha Tinta y Mazuelo.

ELABORACIÓN

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despalillado 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 dieciocho meses y su crianza es interrumpida cada seis meses para efectuar el tradicional trasiego de bodega a bodega.

CATA

De color rubí brillante destaca en nariz por su tostado sutil, los frutos rojos, las especias dulces y su ligero toque toffee. En boca despliega un complejo abanico de matices donde la madera y la fruta se ensamblan a la perfección.

MARIDAJE

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

FICHA TÉCNICA

 **TEMPERATURA DE CONSUMO**
16/18°

 **TIEMPO EN BARRICA**
18 meses

PREMIOS

Doble Medalla de Oro
Sakura Women Awards 2015,
Japón: 2009

91 puntos + Smart Buy
Wine Spectator 2015, EEUU: 2009

MEDALLA DE ORO
Berliner Wine Trophy, Alemania:
2009

MEDALLA DE ORO
Concurso Mundial de Bruselas
2015, BÉLGICA: 2009

MEDALLA DE PLATA
Decanter, Reino Unido: 2009

93 PUNTOS
Guía Gourmets, España: 2008

90 PUNTOS Y ALTAMENTE
RECOMENDADO, Wine Spectator,
EEUU: 2008

MEDALLA DE ORO
Berliner Wine Trophy 2013,
Alemania: 2008

MEDALLA DE PLATA
Rioja Masters, Reino Unido: 2008

Medalla de Plata
Expovino, Colombia: 2008

DOBLE MEDALLA DE ORO
La Feria del Ganado y el Rodeo de Houston,
EEUU: 2007

90 PUNTOS
Vintages Wine Picks, Canadá: 2007

MEDALLA DE ORO
CINVE 2013, España: 2007

