



D.O. CA. RIOJA

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 despalillado de los racimos y la mouturación 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