



Bordon

BLANCO

COLOR: Amarillo limón con tonos pajizos. Pálido.

NARIZ: Intensos aromas a fruta de hueso madura, cítricos y fruta blanca.

BOCA: Sabroso, equilibrado y muy fresco.

EN EL VIÑEDO

Elaborado con uvas de las variedades Viura y Tempranillo Blanco.

EN BODEGA

El mosto se obtiene cuidadosamente a partir de una selección de uvas seguida de una fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable. Este proceso, llevado a cabo a una temperatura precisa de 16°C, realza y preserva los delicados aromas frutales característicos de las variedades de uvas empleados para su elaboración. Así se garantiza también conseguir un vino fresco y expresivo.

EN LA MESA

Por su frescor es ideal para acompañar pescados, mariscos, comida asiática y carnes blancas.

Grado alcohólico: 12,5%
Servir a 8-10°C.