



Bordon

ROSÉ

ROBE:

Rose pâle.

NEZ:

Bonne intensité au nez, net, avec des arômes de fruits rouges (fraise), des notes herbacées et florales. Savoureux, bien équilibré et très frais.

BOUCHE:

Savoureuse, fraîche, très fruitée au palais, charnue, avec une acidité vive et un bon équilibre. Une finale d'une bonne persistance.

AU VIGNOBLE

Élaboré à partir du cépage Tempranillo.

AU CHAI

Ce vin est élaboré à partir de moût de goutte, obtenu lors du premier pressurage des raisins sans appliquer de pression mécanique. La fermentation alcoolique se déroule sur moût clair à une température contrôlée de 16 °C, préservant ainsi les délicats arômes variétaux. Une fois la fermentation terminée, le vin reste en contact avec ses lies fines pendant trois mois par un procédé de bâtonnage, avant d'être mis en bouteille pour la commercialisation.

À TABLE

Ce vin, avec son corps léger, sa fraîcheur et son caractère très fruité, est le compagnon idéal à l'apéritif ou avec des plats légers, des salades et des viandes blanches.