

Bordón

Descaradamente
— clásico



BLANCO
REFRÉSCATE
CONMIGO

BLANCO

Elaboración

Extracción del mosto y fermentación del mismo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16 °C, que nos permite potenciar los aromas frutales de la variedad.

Cata

Brillante color amarillo pálido. Sus intensos aromas frutales lo convierten en un perfecto vino mono - varietal, muy limpio y franco en la boca y muy ligero en el paladar.

Maridaje

Pescados, mariscos, legumbres, verduras, aperitivos y queso de cabra.

Ficha Técnica



100% Viura



Brillante amarillo pálido



Intensos aromas frutales



Muy limpio y franco.
Ligero en paladar

BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

C/ Cabo Noval, 2 26009 Logroño – La Rioja Tlf. 941 25 13 00
www.bodegasfrancoespanolas.com