

# Bordón

Descaradamente  
— clásico



**ROSADO**  
**BÉBEME A**  
**CUALQUIER**  
**HORA**

# ROSADO

## Elaboración

Despalillado del racimo y ligero estrujado de las uvas. La fermentación del mosto se realiza en contacto con los hollejos (pieles de uva) durante 12 horas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 20 °C.

## Cata

Color "Piel de cebolla" con tonos anaranjados. Muy brillante. En nariz destacan los recuerdos a frambuesa y cítricos. En boca es fresco, sabroso y muy amplio. Muy persistente.

## Maridaje

Entremeses, platos ligeros, ensaladas y carne blanca.

## Ficha Técnica



50% Viura,  
50% Garnacha



"Piel de cebolla" con  
tonos anaranjados



Frambuesa y cítricos



Fresco, sabroso, amplio  
y persistente

### BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

C/ Cabo Noval, 2 26009 Logroño – La Rioja Tlf. 941 25 13 00  
[www.bodegasfrancoespanolas.com](http://www.bodegasfrancoespanolas.com)