



Bordon

BLANCO

ELABORACIÓN

Extracción de 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.

Grado alcohólico: 12,5%

CATA

COLOR: Amarillo pálido con tonos verdosos.

EN NARIZ: Sus intensos aromas de fruta madura (pera, manzana), lo convierten en un perfecto vino monovarietal, muy limpio y fresco. Con ciertas notas florales y herbáceas.

EN BOCA: Sabroso, equilibrado y muy fresco, con toques frutales y florales por vía retronasal.

MARIDAJE

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

Temperatura de servicio recomendada: 16°C.



Viura



Amarillo pálido con tonos verdosos



Sabroso, equilibrado y muy fresco, con toques frutales y florales por vía retronasal



Sus intensos aromas de fruta madura (pera, manzana), lo convierten en un perfecto vino monovarietal, muy limpio y fresco

