



Bordon

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. Grado alcohólico: 13%

CATA

COLOR: Color fresa pálido.

EN NARIZ: De buena intensidad en nariz, limpio, aromas de fruta roja (fresa), herbáceos y florales.

EN BOCA: Sabroso fresco, muy frutal en el paso en boca, carnosos, viva acidez y buen equilibrio. Final de buena persistencia.

MARIDAJE

Entremeses, platos ligeros, ensaladas y carne blanca.

MEDALLAS

Medalla de Plata, Concurso Mundial de Bueles



Viura y Tempranillo



Color fresa pálido



Sabroso fresco, muy frutal en el paso en boca, carnosos, viva acidez y buen equilibrio. Final de buena persistencia



De buena intensidad en nariz, limpio, aromas de fruta roja (fresa), herbáceos y florales

