

Bordón

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: 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, carnoso, viva acidez y buen equilibrio. Final de buena persistencia.

MARIDAJE

Entremeses, platos ligeros, ensaladas y carne blanca.

Grado alcohólico: 13%

PREMIOS

Concurso Mundial de Bruselas-Medalla de Plata



Viura y Tempranillo



Color fresa pálido.



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



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



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca. RIOJA