BORDÓN BLANCO

Elaboración

Extracción del mosto y fermentación del mismo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16 ºC, 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 monovarietal, muy limpio y franco en la boca y muy ligero en el paladar.

Maridaje

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

100% Viura

Brillante amarillo pálido

Intensos aromas frutales

Muy limpio y franco. Ligero en paladar