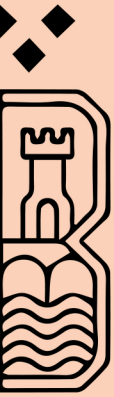
BORDÓN ROSADO



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 ºC.

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.

50% Viura,
40% Tempranillo
10% Garnacha

"Piel de Cebolla"

Frambuesa y cítricos

Fresco, sabroso, amplio y persistente