



# BORDÓN BLANCO

## Elaboración

Extracción del 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.

## Cata

Color amarillo pálido con tonos verdosos. 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.



Viura



Amarillo pálido con tonos verdosos



Intensos aromas de fruta madura



Sabroso, equilibrado y muy fresco