



# BORDÓN ROSADO

## Elaboración

Despallado 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 fresa pálido.

De buena intensidad en nariz, limpio, destacan los recuerdos a fruta roja (fresa), herbáceos y florales.

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.



Tempranillo,  
Viura



Fresa Pálido



Aromas de frutas  
rojas, herbáceos y  
florales



Fresco, sabroso y  
equilibrado