



# Bordon

## 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.

Grado alcohólico: 12%.

### CATA

**Color:** amarillo pálido con tonos verdosos.

**En nariz:** 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.

Temperatura de servicio recomendada: 8-10°.



100% Viura



Amarillo pálido con tonos verdosos



Sabroso, equilibrado y muy fresco, con toques frutales y florales por vía retronasal.



Sus intensos aromas de fruta madura (pera, manzana), lo convierten en un perfecto vino monovarietal, muy limpio y fresco.

