

Fermança Blanco 2018

fermança

Giró Ros (74%) y Prensal Blanc (26%)

Color: Amarillo dorado con reflejos verdosos.
Aroma: Fruta madura, pulpa blanca (pera, manzana) y de hueso (melocotón).
Boca: Amplio, estructurado, frutal.

Graduación: 13% vol.
Acidez total: 5,6 g/L
Azúcar: < 2 g/L

Producción anual: **1.000 botellas**

GASTRONOMÍA
Servir entre 8 C.
Paella de mariscos.

Colour: Pale gold with highlights.
Aroma: Ripe fruits, white pulp (pear, apple) and stone (peach).
Palate: Well rounded, structured, fruity.

Alcoholic Prof.: 13% vol.
Total Acidity: 5,6 g/L
Sugar Content: < 2 g/L

Annual production: **1.000 bottles**

GASTRONOMY
Serve between 8°C
Seafood paella.

Farbe: Strohgelb, Goldreflexe.
Aroma: Reife Früchte, weisses Fruchtfleisch (Birne, Apfel) und Kern (Pflirsich).
Geschmack: Lang, strukturiert, fruchtig.

Alkohol: 13% vol.
Gesamtsäure: 5,6 g/L
Zucker: < 2 g/L

Jahresproduktion: **1.000 Flaschen**

EMPFEHLUNG
Serviertemperatur 8 C.
Meeresfrüchte-Paella.



BODEGAS BORDOY
terra de marès