



**BODEGAS BORDOY**  
terra de marès

# Sa Rota Blanco Barrica 2018



**Chardonnay (82%) , Giró Ros (13%) y Prenal Blanc (5%)**

- 5 meses en barrica de roble - Oak barrels 5 months - 5 Monate im Fass

**Color:** Amarillo brillante con reflejos dorados.

**Aroma:** Notas de fruta tropical y de hueso con apuntes cítricos y discretas notas tostadas.

**Boca:** Graso, largo, con buena acidez.

**Graduación:** 12,4%.

**Acidez total:** 5 g/L.

**Azúcar:** 0.61 g/L.

Producción anual: **1.500 botellas**

## GASTRONOMÍA

Servir entre 10- 12 C.

Carnes blancas, legumbres, foie.

**Colour:** Bright yellow with gold reflections.

**Aroma:** High intensity with hints of tropical fruit (pineapple), traces of citric and white flowers on creamy toasted notes.

**Palate:** Greasy, generous with a lot of volume and structure.

**Alcoholic Prof.:** 12,4%.

**Total Acidity:** 5 g/L.

**Sugar Content:** 0.61 g/L.

Annual production: **1.500 bottles**

## GASTRONOMY

Serve between 10-12°C.

White meat, legumes, foie gras.

**Farbe:** Glänzendes Gelb mit goldenen Reflexen.

**Aroma:** Einer Note von tropischen Früchten (Ananas), ein Hauch von Zitrus mit einer cremigen Röstnote.

**Geschmack:** Fettig, lang und eine gute Säure.

**Alkohol:** 12,4%.

**Gesamtsäure:** 5 g/L.

**Zucker:** 0.61 g/L.

Jahresproduktion: **1.500 Flaschen**

## EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 10 - 12 C.

Weißes Fleisch, Hülsenfrüchte, foie-gras.