

# Es Puput 2018



**BODEGAS BORDOY**  
terra de marès

## Giró Ros (98%) Premsal (2%)

5 meses barricas de roble francés con tapas de acacia - 5 month french oak barrels with lids made of acacia -  
5 Monate in Französische Eiche Akaziendeckeln Fass

**Color:** Amarillo trigueño.  
**Aroma:** Fruta blanca de hueso con toques de almendra junto a notas florales.  
**Boca:** Entrada fresca, con un volumen intenso y un amplio final.

**Graduación:** 13%.  
**Acidez total:** 5.5 g/L.  
**Azúcar:** <2 g/L.

Producción anual: **907 botellas.**

### GASTRONOMÍA

Servir entre 10- 12 C.  
Carnes blancas, pescado, marisco, foie.

**Colour:** Straw-coloured yellow.  
**Aroma:** White and stone fruit with hints of Almonds along with floral notes.  
**Palate:** crisp, intense and deep.

**Alcoholic Prof.:** 13%.  
**Total Acidity:** 5.5 g/L.  
**Sugar Content:** <2 g/L.

Annual production: **907 bottles.**

### GASTRONOMY

Serve between 10-12°C.  
White meat, fish, shellfish, foie gras.

**Farbe:** Brünett gelb.  
**Aroma:** weiße Steinobst mit einem Hauch von Mandeln und blumigen Noten.  
**Geschmack:** Frischer Einstieg mit intensivem und breitem Endvolumen.

**Alkohol:** 13%.  
**Gesamtsäure:** 5.5 g/L.  
**Zucker:** <2 g/L.

Jahresproduktion: **907 Flaschen.**

### EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 10 - 12 C.  
Weißes Fleisch, Fisch, Schalentiere, foie-gras.

