

Fermança Blanco 2019

fermança



Giró Ros (80%) y Prensal Blanc (20%)

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

Graduación: 12,5% vol.
Acidez total: 5,2 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.: 12,5% vol.
Total Acidity: 5,2 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 Frucht- fleisch (Birne, Apfel) und Kern (Pflirsich). **Geschmack:** Lang, strukturiert, fruchtig.

Alkohol: 12,5% vol.
Gesamtsäure: 5,2 g/L
Zucker: < 2 g/L

Jahresproduktion: **1.000 Flaschen**

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 8 C.
Meeresfrüchte-Paella.

