



BODEGAS **BORDOY**

Es Puput

Es Puput

*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: 14,5%.

Acidez total: 6,5 g/L.

Azúcar: <2,5 g/L.

Producción anual: 1.000 botellas

GASTRONOMÍA

Servir entre 10 - 12 C°

Gamba de Sòller

Colour: Straw-coloured yellow.

Aroma: White and stone fruit with hints of Almonds along with floral notes.

Palate: crisp, intense and deep and a broad finish.

Alcoholic Prof.: 14.5%.

Total Acidity: 6.5 g/L.

Sugar Content: <2.5 g/L.

Annual production: 1,000 bottles

GASTRONOMY

Serve between 10 -12 C°

Sòller shrimp

Farbe: Brünnett gelb.

Aroma: Weiße Steinobst mit einem Hauch von Mandeln und blumigen Noten.

Geschmack: Frischer Einstieg mit intensivem und breitem Endvolumen.

Alkohol: 14,5%.

Gesamtsäure: 6,5 g/L.

Zucker: <2,5 g/L.

Jahresproduktion: 1.000 Flaschen

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 10 - 12 C°

Sòller-Garnelen