



BODEGAS **BORDOY**

Fermança Blanco

Giró Ros (100%)



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

Graduación: 12,5%.
Acidez total: 6 g/L.
Azúcar: <2 g/L.
Producción anual: 1.000 botellas

GASTRONOMÍA
Servir entre 8 - 10 C°
Llampuga al forn

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

Alcoholic Prof.: 12.5%.
Total Acidity: 6 g/L.
Sugar Content: <2 g/L.
Annual production: 1.000 bottles

GASTRONOMY
Serve between 8-10 C°
Baked Mahi Mahi

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

Alkohol: 12,5%.
Gesamtsäure: 6 g/L.
Zucker: <2 g/L.
Jahresproduktion: 1.000 Flaschen

EMPFEHLUNG
Serviertemperatur 8 - 10 C°
Gebackene Goldmakrele