

Fermança Rosado

Callet (50%) y Syrah (50%)



Color: Rosa pálido.
Aroma: Notas florales, cítricas y balsámicas.
Boca: Entrada fresca y cítrico.

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

GASTRONOMÍA
Servir entre 8 - 10 C°
Escaldums pavo

Colour: Pale pink.
Aroma: Balsamic, flora citrus notes.
Palate: Fresh and friendly.

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°
Majorcan turkey stew

Farbe: Mattes Rose.
Aroma: Zitrusnoten (Orange) und typische Callet Noten.
Geschmack: Frisch, und angenehm.

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

EMPFEHLUNG
Serviertemperatur 8 - 10 C°
Mallorquinischer Puteneintopf

