



BODEGAS **BORDOY**

MARÈS Blanco

Chardonnay (91%), Prensal (7%) y Giró Ros (2%)



Color: Amarillo pálido, reflejos dorados.
Aroma: Fruta madura, pulpa blanca (pera, melón), fruta tropical y notas florales.
Boca: Amable, frutal y fresco.

Graduación: 14%.
Acidez total: 5,8 g/L.
Azúcar: <2,3 g/L.
Producción anual: 20.000 botellas

GASTRONOMÍA
Servir entre 8 - 10 C°
Cap Roig a la Mallorquina

Colour: Pale yellow, golden reflections.
Aroma: Mature fruit, white pulp fruits (pears, melon), tropical fruit, floral traces.
Palate: Kind, fruity and well rounded.

Alcoholic Prof.: 14%.
Total Acidity: 5.8 g/L.
Sugar Content: <2.3 g/L.
Annual production: 20,000 bottles

GASTRONOMY
Serve between 8-10 C°
Cap Roig a la Mallorquina

Farbe: Hellgelb, goldener Schimmer.
Aroma: Reife Frucht, weißes Fruchtfleisch (Birne, Melone), tropische Früchte, blumig.
Geschmack: Angenehm, fruchtig und vollmundig.

Alkohol: 14%.
Gesamtsäure: 5,8 g/L.
Zucker: <2,3 g/L.
Jahresproduktion: 20.000 Flaschen

EMPFEHLUNG
Serviertemperatur 8 - 10 C°
Cap Roig a la Mallorquina