

BORSAO

BLANCO SELECCIÓN

Variedad:

Macabeo, Chardonnay.

Características del Viñedo:

Vides muy adaptadas a la zona, cuyos racimos han sido seleccionados y recogidos a mano.

Elaboración y Cata:

El macabeo envejeció ligeramente durante 3 meses en roble francés, aportándole sabores de vainilla y un equilibrio perfecto entre estructura y acidez. El chardonnay le brinda gran variedad de aromas a cítricos, lima y piña. Es un vino fresco que se puede tomar sólo o maridar con aperitivos, pescados y aves.

Temperatura de consumo:

12° C.



BORSAO
BODEGAS