



Costa Da Borneira

Es un homenaje a la labor del Faro Da Borneira, que nos avisa de los inesperados y peligrosos fondos de la Ría de Vigo.

Vino blanco, ligero y afrutado, caracterizado por su intenso aroma y notas cítricas. Ideal para el acompañamiento de mariscos y pescados.





Descripción

Elaborado con las técnicas más modernas, conservando su ligereza y sabor afrutado. Su baja acidez y final prolongado hacen que sea ideal para el acompañamiento de todo tipo de pescados y mariscos.

Nota de cata



Aspecto: amarillo pajizo, limpio y brillante.



Aroma: intensidad media, con notas cítricas y fruta de hueso.



Boca: glicérico, con una acidez equilibrada.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C. Se recomienda su consumo durante los años siguientes a la cosecha, aunque posee un elegante envejecimiento.



Maridaje: mariscos, pescados y quesos suaves.

Formato



750 ml
11%VOL.



Caja cartón de 12
botellas.