

# FONDARIUM

Blanc de la Marina Alta

ALICANTE  
DENOMINACION DE ORIGEN



Fondarium Blanc está elaborado con uvas especiales de Moscatel de Alejandría cultivadas en las laderas del Mediterráneo con mucho sol y la humedad del mar, cuya selección, madurez y fermentación ha sido controlada cuidadosamente para mantener la frescura y el sabor de un vino seco muy aromático.

De color pajizo y dorado muy tenue, conserva un aroma rico e intenso propio de la variedad. Ofrece sensaciones florales de la región donde nace.

Su sabor es delicadamente afrutado, almizclado y equilibrado con una excelente relación acidez-alcohol. De paladar sedoso y envolvente. Es intenso, refinado y elegante que tiene todas las cualidades de la grandeza.

Excelente con pescado, sublime con el cocktail de aguacate y mariscos, quesos azules, melón con jamón, patés y arroces marineros.

Se bebe joven. Se aconseja servirlo a 9°C.

[WWW.bodegasfondarium.ES](http://WWW.bodegasfondarium.ES)

Ondara > La Marina Alta > Alicante