

# AOVELOVERS

## BARDOMUS

### 10<sup>3</sup>

*“La combinación perfecta entre una variedad histórica de Castellón y la modernidad del cultivar en una plantación intensiva en la Sierra de Irta”*

### ZONA DE PRODUCCIÓN

Castellón, La Foia (Alcalatén)

### ALTITUD

360 m.s.n.m

### VARIETADES

Farga

### PERÍODO DE RECOLECCIÓN

Primera quincena de octubre

### AROMA

Aceituna y manzana, con matices florales, hierba, frutos rojos verdes y cáscara de plátano

### SENSACIÓN BUCAL

Picante progresivo y amargo suave, con postgusto almendrado y equilibrado con los aromas a bosque mediterráneo

# BARDOMUS®

*“Desde nuestra condición de pequeños productores queremos hacer hincapié en nuestra dedicación plena y totalmente exclusiva en todo el proceso por lo cual nos sentimos muy orgullosos”.*



### ARMONIZA CON...

Carnes guisadas y estofadas de vacuno y pollo, costillas de cerdo al horno y cordero asado. Arroces tipo paella con conejo y caracoles. Garbanzos en preparaciones (hummus y faláfel).

Alcachofas, patatas, tomates asados, cebollas rellenas y al horno. Quesos semiduros y postres de chocolate.



*Frutado complejo armónico*