

AOVELOVERS

BARDOMUS BORRIOLENCA "B"

"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,
Término municipal de Alcalá de Xivert

ALTITUD

100 m.s.n.m. orillas del Mediterráneo

VARIETADES

Borriolenca

PERÍODO DE RECOLECCIÓN

Primera quincena de Octubre

AROMA:

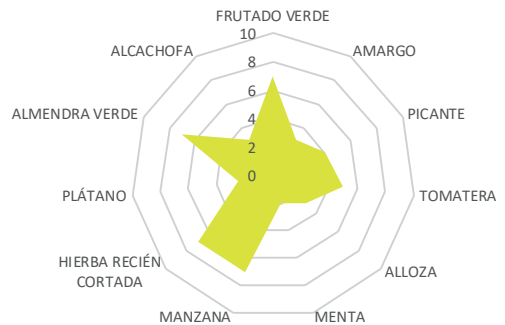
Presenta un aroma intenso a aceitunas verdes.
Frutales a manzana, tomate y plátano.
Herbáceos. Hortícolas a tomatera y alcachofa.
Almendra verde y alloza.

SENSACIÓN BUCAL:

Sedoso, de picantes y amargos medios,
de gusto almendrado y herbáceo.

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...

Cordero asado. Zarzuela de pescado y marisco.
Paellas con carne y "arròs del senyoret".

Preparaciones con verduras y legumbres como la "olla de recapte". Verduras como la alcachofa, coliflor o cebolla. Cocas saladas de tomate o de espinacas.

Queso manchego o zamorano.
Postres con chocolate.

Frutado complejo armónico.

