

RESERVA TRIO

CHARDONNAY 2015

VALLE DE CASABLANCA

89% CHARDONNAY

Como cepa principal aporta una buena estructura, mineralidad y una equilibrada acidez, acompañado de agradables toques a fruta cítrica.

9% PINOT BLANC

Destaca su delicadeza y volumen en boca dados, en parte, por el trabajo en barricas. Toques a durazno blanco y lima se dejan sentir.

2% PINOT GRIGIO

Esta variedad entrega suaves toques a flores blancas que se complementan con una delicada mineralidad.

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo dorado y pálido.

AROMA

Intensas y agradables notas a fruta fresca destacando principalmente el durazno blanco, el cual combina perfectamente con suaves toques cítricos y florales.

SABOR

Gran balance entre fruta y mineralidad con una buena acidez, permitiendo obtener un final en boca fresco y suave.

MARIDAJE

Resulta perfecto para acompañar con variados tipos de pescados, mariscos y carnes blancas.

