

RESERVA TRIO

CHARDONNAY 2016

VALLE DE CASABLANCA

87% CHARDONNAY

Como cepa principal aporta mineralidad, frescor y una equilibrada acidez. Todo esto acompañado de agradables toques a fruta cítrica.

8% PINOT BLANC

Destaca su volumen en boca gracias al cuidadoso trabajo en barricas. Esta variedad aporta sutiles toques a durazno blanco y lima.

5% PINOT GRIGIO

Esta variedad entrega aromas cítricos y flores blancas, luego en boca aporta una crocante acidez y frescor.

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo dorado y pálido.

AROMA

Intensas y deliciosas notas a fruta fresca destacando principalmente el durazno blanco, que combina a la perfección con suaves toques cítricos.

SABOR

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

MARIDAJE

Ideal para combinar con variados tipos de pescados, mariscos y carnes blancas.

