

RESERVA

TRIO

The Art of Blending

CHARDONNAY 2020

VALLE DE RAPEL

85% CHARDONNAY

Como variedad primaria, aporta mineralidad, frescura y una equilibrada acidez acompañada de agradables notas a frutas cítricas.

10% PINOT GRIGIO

Esta variedad aporta aromas cítricos y flores blancas, así como frescura en el paladar.

5% PINOT BLANC

Aporta un excelente volumen en el paladar resultante del trabajo en bodega. Esta variedad le entrega un toque sutil de durazno blanco y lima.

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo pálido, limpio y brillante.

AROMA

Agradable expresión mineral, cítrico, durazno blanquillo y levemente floral. La madera es ligera y bien integrada.

SABOR

Bien logrado balance entre frutuosidad y madera. Elegante, complejo, jugoso y fresco. Agradable equilibrio entre acidez y un retrogusto levemente dulce.

MARIDAJE

Perfecto con distintos frutos del mar, pescados, pavo, pollo, pasta y paella.

