

RESERVA

TRIO

CHARDONNAY 2018

VALLE DE RAPEL

84% CHARDONNAY

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

13% PINOT GRIGIO

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

3% PINOT BLANC

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

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo pálido con notas verde claras.

AROMA

Buena expresión de mineralidad, cítricos, lima, durazno blanco y un toque de flores blancas.

SABOR

Gran equilibrio entre fruta y roble. Elegante, complejo, jugoso y fresco. Buen balance entre la acidez y un final ligeramente dulce.

MARIDAJE

Perfecto con mariscos, pavo, pollo e incluso pasta.
Servir entre 12 y 13 °C de temperatura.

