



FRONTERA PINOT GRIGIO

· VALLE CENTRAL ·

Mariscos ligeros y pescados frescos.



- **VARIEDAD** 85% Pinot Grigio, 15% Chardonnay.
- **COSECHA** Cosecha mecánica durante Marzo.
- **SUELO** Aluvial y coluvial, con buena permeabilidad.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable de 3 a 6 meses.
- **COLOR** Claro con tonalidades verdes.
- **AROMA** Aromas frescos de peras y manzanas.
- **BOCA** Acidez suave, con un toque crujiente.

