



Cepa: Tamarugal

Cosecha: 2019

Tipo de vino: Abocado

Graduación alcohólica: 13,4 °GL

Materia reductora: 10 g L<sup>-1</sup>

Reconocimiento: 90 puntos, Súper Premium (CAV-2020)

Notas de cata:

Visual: Color amarillo muy pálido, con reflejos plateados.

Naríz:

Aromas frutales como cáscara de limón, pera, manzana verde, durazno, miel de mango, pasas rubias tumbo, tuna y notas florales.

Boca:

Posee marcadas notas salinas. Alcohol medio alto, final medio.

Maridaje:

Cheescake o pie de mago, alfajores de Pica, chumbeques.

Temperatura de servicio:

4-6° C.

Nota:

Es un vino que ha pasado por un filtrado grueso, para conservar las características organolépticas (sabor y aroma), por lo cual es susceptible a decantación. Lo cual es solo visual, no constituye problema en el vino.