



Cepa: Tamarugal

Cosecha: 2019

Tipo de vino: Seco

Graduación alcohólica: 13,5

Materia reductora: 1,64 g L⁻¹

Reconocimiento: 91 puntos, Súper Premium (CAV-2020)

Notas de cata:

Visual: Color amarillo pálido con reflejos plateados.

Naríz: Muy frutal y agradable y fresco en nariz. Se perciben aromas a cáscara de limón amarga, pomelo, piña, pera, manzana verde, durazno, miel de mango, guayaba y notas florales, minerales y con menor intensidad los vegetales.

Boca: Acidez media alta, con amargor suavizado, final medio largo.

Maridaje:

Ceviche, jardín de mariscos, ensalada de quínoa con hojas frescas, tomate, pepino.

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.