



VIOGNIER

COSECHA

2019

ORIGEN

Chile

COLOR

Suave color amarillo brillante.

AROMA

Resalta de inmediato el frescor del damasco, complementado con intensas notas a frutas tropicales. En segunda instancia refleja su complejidad gracias al tostado que le aporta la fermentación en encina francesa.

PALADAR

s redondo con muy buena estructura, donde la acidez hace que el vino sea más fresco y agradable para el paladar, gracias a notas de damasco y algunas impresiones tropicales que el valle de Casablanca le otorga a este vino.

MARIDAJE

Ensaladas que contengan crustáceos, aliñadas con salsas agrídulces, frutas y especias tipo jengibre. Pescados grasos con salsas agrídulces.