



RESERVE COASTAL WHITE

Los vinos de la costa tienen un estilo especial. La cercanía al océano aporta una frescura especial durante la maduración de las uvas. Los vinos mantienen una acidez natural marcada, una leve sensación salina y aromas que hacen recordar al verano costero.

Hay una nueva tendencia a resaltar los vinos de la costa, en especial del Atlántico: Vinos de Galicia, Portugal, Bordeaux, Nueva York y La Pampa son algunos ejemplos.

Este vino tiene Albariño de Piriápolis (Maldonado), Chardonnay de la Barra de Punta del Este (Maldonado) y Pinot Grigio de Juanicó (Canelones)

Método de Elaboración:

Cosecha manual

Elaborado con el primer jugo del prensado

Fermentación con levaduras seleccionadas entre 14 y 16° C

Trabajos sobre borras de 4 meses en tanques de inoxidable.

Notas del Enólogo:

Delicado Color amarillo pálido de tonalidad verdosa. En este vino nos entrega la frescura del mar. Este blend equilibrado y salino la mezcla de estas tres variedades nos entrega un vino intenso, vibrante, con notas cítricas frescas, frutas blancas y notas de matorral. Boca redonda, persistente y amplia.

Maridaje:

Pescados, mariscos, quesos, pastas suaves, vegetales asados, carnes blancas.