



VINO BLANCO · CHARDONNAY

ÁGATA Chardonnay

ÁGATA · Austria

El ÁGATA Chardonnay nace en la Thermenregion, una de las zonas vitícolas más singulares de Austria, al sur de Viena, donde los suelos calcáreos y el clima continental dan...

Tipo	Vino blanco	Varietal	Chardonnay
Crianza	Fermentación en roble francés y en acero inoxidable	Potencial de guarda	2 a 4 años
Formato	750 ml	Graduación	13 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa Chardonnay

SERVICIO
10-12 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Thermenregion

PERFIL DE CATA

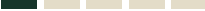
Cuerpo



Acidez



Dulzor



MARIDAJE

- Pechuga de pollo a la mantequilla
- Salmón a la parrilla con limón
- Quesos de pasta blanda
- Pasta con salsa de alcaparras



COCINA COSTARRICENSE Ceviche costarricense

EL VINO

Es un Chardonnay de estilo europeo: contenido, mineral y con una acidez que le aporta frescura y capacidad de guarda. Su vinificación combina fermentación en roble francés y en acero inoxidable, buscando volumen en boca sin renunciar a la tensión. En copa ofrece fruta de hueso, notas cítricas y un fondo sutilmente especiado por la madera. Servilo entre 10 y 12 °C; acompaña muy bien pastas cremosas, aves y pescados de carne firme.

NOTAS DE CATA

Vista

Color dorado luminoso con destellos verdosos.

Nariz

Aromas frescos de frutas de hueso y mineralidad.

Boca

Sabores equilibrados con final persistente y mineral.

Josué Rodríguez Cascante

SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.