



VINO BLANCO · GRÜNER VELTLINER

ÁGATA Grüner Veltliner

ÁGATA · Austria

El Grüner Veltliner es la variedad emblemática de Austria, y el ÁGATA lo expresa desde la Thermenregion con un estilo fresco y gastronómico.

Tipo	Vino blanco	Varietal	Grüner Veltliner
Crianza	Fermentación en roble francés y en acero inoxidable; 6 meses en acero inoxidable	Potencial de guarda	1-3 años
Formato	750 ml	Graduación	11.5 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa de vino blanco

SERVICIO
10-12 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Thermenregion

PERFIL DE CATA

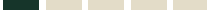
Cuerpo



Acidez



Dulzor



MARIDAJE

- Ceviche de pez blanco
- Tabla de quesos blancos
- Espárragos al vapor con mantequilla
- Mejillones al vino blanco



COCINA COSTARRICENSE Ceviche tico con patacones

EL VINO

Es un blanco seco, de graduación moderada (11,5 % vol) y muy versátil en la mesa. Tras fermentar en roble francés y acero inoxidable, reposa unos meses en acero para ganar redondez. En nariz aparecen notas cítricas, manzana verde y ese toque de pimienta blanca tan característico de la variedad. Fresco y directo, es ideal entre 10 y 12 °C con ensaladas, vegetales, sushi y pescados.

NOTAS DE CATA

Vista

Dorado pálido con reflejos verdosos y absoluta claridad

Nariz

Aromas cítricos, minerales y herbáceas de gran elegancia

Boca

Entrada fresca, acidez vibrante y final mineral persistente

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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