



VINO BLANCO · PINOT BLANC

# ÁGATA Pinot Blanc

ÁGATA · Austria

*El ÁGATA Pinot Blanc proviene de la Thermenregion austríaca, donde esta variedad —conocida localmente como Weissburgunder— da blancos delicados y de textura sedosa.*

|         |                                                        |                     |             |
|---------|--------------------------------------------------------|---------------------|-------------|
| Tipo    | Vino blanco                                            | Varietal            | Pinot Blanc |
| Crianza | Fermentación en acero inoxidable, sobre sus finas lías | Potencial de guarda | 1-3 años    |
| Formato | 750 ml                                                 | Graduación          | 13 % vol.   |



COPA RECOMENDADA  
Copa de vino blanco

SERVICIO  
8-12 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
Thermenregion

PERFIL DE CATA

Cuerpo



Acidez



Dulzor



MARIDAJE

- Ceviche de Mero
- Tabla de Quesos Blancos
- Pechuga de Pollo a la Mantequilla
- Espárragos Blancos Gratinados



COCINA COSTARRICENSE Camarones al Ajillo Costarricense

EL VINO

Es un vino equilibrado, de fruta blanca madura y acidez amable. Fermenta en acero inoxidable y permanece sobre sus finas lías, lo que le aporta cuerpo y una boca cremosa sin perder frescura. En copa ofrece pera, manzana y un fondo floral. Servilo entre 8 y 12 °C; marida con aves, quesos suaves, risottos y pescados al horno.

NOTAS DE CATA

*Vista*

Amarillo pálido resplandeciente con sutiles reflejos verdes

*Nariz*

Aromas florales con notas de manzana verde y minerales frescos

*Boca*

Fresco y mineral con final limpio y persistente

Josué Rodríguez Cascante  
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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