



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.