



VINO BLANCO · RIESLING

ÁGATA Riesling

ÁGATA · Austria

El ÁGATA Riesling llega desde la Thermenregion austriaca, donde esta variedad noble se expresa seca, cristalina y con una acidez vibrante.

Tipo	Vino blanco	Varietal	Riesling
Crianza	Fermentación en acero inoxidable	Potencial de guarda	1-3 años
Formato	750 ml	Graduación	12 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa de vino blanco

SERVICIO
8-10 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Thermenregion

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Acidez

Dulzor

MARIDAJE

- Camarones al ajillo
- Pollo a la mostaza
- Ensalada de queso cabra
- Salmón a la mantequilla



COCINA COSTARRICENSE Ceviche de mahi-mahi con plátano maduro

EL VINO

Un blanco de graduación baja (12 % vol) pensado para disfrutar joven y bien frío. Fermenta íntegramente en acero inoxidable para preservar su pureza aromática. En nariz, lima, flor blanca y notas minerales; en boca es tenso, fresco y de final limpio. Servilo entre 8 y 10 °C; ideal como aperitivo o con comida asiática, ceviches y pescados cítricos.

NOTAS DE CATA

Vista
Oro pálido con reflejos verdes y transparencia cristalina

Nariz
Aromas florales intensos con notas de frutas blancas

Boca
Acidez vivaz con sabores florales y final mineral prolongado

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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