



VINO BLANCO · ALVARINHO

PETIT CAYETA Alvarinho

PETIT CAYETA · Portugal

El PETIT CAYETA Alvarinho proviene de la región de Vinho Verde, en el norte de Portugal, cuna del Alvarinho (Albariño en su versión portuguesa).

Tipo	Vino blanco	Varietal	Alvarinho
Crianza	Fermentación a 18-20 °C en acero inoxidable, 9 meses sobre sus lías con battonage	Potencial de guarda	1-3 años
Formato	750 ml	Graduación	13.5 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa de vino blanco

SERVICIO
8-11 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinho Verde

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Acidez

Dulzor

MARIDAJE

- Ostras frescas con limón
- Ceviche de pez blanco
- Ensalada de mariscos con hierbas
- Pez espada a la mantequilla blanca



COCINA COSTARRICENSE Tilapia con coco y cilantro costarricense

EL VINO

Un blanco atlántico, fresco, aromático y de gran finura. Fermenta a baja temperatura en acero y reposa nueve meses sobre sus lías con battonage, lo que le da cuerpo y una textura cremosa. En nariz, cítricos, durazno, flores y un toque salino. Servilo entre 8 y 11 °C; ideal con mariscos, pescados, sushi y arroces.

NOTAS DE CATA

Vista

Amarillo pálido con reflejos verdosos y brillo cristalino

Nariz

Cítricos frescos, flores blancas y mineralidad atlántica

Boca

Fresco, salino y con 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.