



VINO BLANCO · PINOT BLANC
YAYA Pinot Blanc

YAYA · Alemania

El YAYA Pinot Blanc (Weissburgunder) nace en la Pfalz alemana, donde esta variedad da blancos suaves, elegantes y de gran versatilidad en la mesa.

Tipo	Vino blanco	Varietal	Pinot Blanc
Crianza	Fermentación en acero inoxidable en contacto con sus finas lías	Potencial de guarda	1-3 años
Formato	750 ml	Graduación	13.5 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa de vino blanco

SERVICIO
8-10 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Pfalz



- MARIDAJE
- Ceviche de pescado blanco
 - Tabla de quesos artesanales
 - Espárragos a la parrilla
 - Salmón a la mantequilla

 **COCINA COSTARRICENSE** Ensalada de palmito con camarones

EL VINO

Un vino delicado, de fruta blanca y acidez integrada. Fermenta en acero inoxidable sobre sus finas lías durante varios meses, ganando cuerpo y una boca sedosa. Aromas de pera, manzana y almendra fresca. Servilo entre 8 y 10 °C; marida con pescados, aves, quesos suaves y risottos.

NOTAS DE CATA

Vista Amarillo pálido con brillo cristalino y reflejos verdosos	Nariz Aromas frescos de manzana verde, pera y toques florales	Boca Fresco y elegante con final persistente y mineral
--	--	---

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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