

Agua Santa

GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

De color amarillo-verdoso, brillante. En nariz es aromático e intenso con notas frescas de ají verde, limón de pica y frutas tropicales como piña y azahar. En boca es fresco y jugoso, con acidez crocante y final largo acompañado con un toque de mineralidad.

MARIDAJE

Carnes blancas, comida picante, platos a base de tomate.

PALADAR



UVA

100% Sauvignon Blanc

COSECHA

2020

REGION

Valle de Leyda

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

7 - 10 °C
45 - 50 °F



Agua Santa

GRAN RESERVA CHARDONNAY



NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante y elegantes notas doradas. En nariz es fresco, expresivo y de suaves notas tropicales como piña, pomelo y toques de durazno blanco y miel. Su crianza en madera francesa le aporta elegantes toques de vainilla y mantequilla. El origen costero entrega una acidez perfectamente balanceada con un volumen generoso y final largo y elegante.

MARIDAJE

Ideal para combinar con salmón, pescado ahumado, pez espada, atún, queso de cabra y queso suave.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en barricas francesas nuevas.

PALADAR



UVA

100% Chardonnay

COSECHA

2020

REGION

Valle de Leyda

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

10 - 13 °C
50- 55 °F

