



Nombre del vino
Chasselas del Mogor

Variedades
100% Chasselas.

Alcohol
13.5%

Reposo
Sin reposo.

Capacidad de Añejamiento
2 años.

Temperatura de servicio
10 a 12°C.

Maridaje
Pescados ligeros o como aperitivo.

Descripción de cata

Vista
Color amarillo verdoso pálido.

Naríz
Aromas ligeros de frutas cítricas como la lima, bosque umbrío y algo de manzana verde, piña y durazno.

Boca
Es poco expresivo, con notas leves de albaricoque, tiene un final corto y una acidez avanzada, fresca, elegante y muy equilibrada.