



**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.