VADO



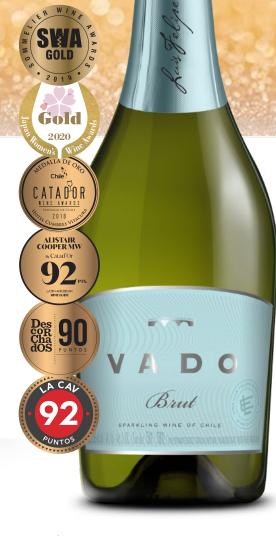
De las aguas cordilleranas que forman el estero Nilahue, nace la inspiración para crear VADO, un espumante inédito, que invita a adentrarse y cruzar por el vado que da la bienvenida a nuestro fundo familiar. Los aromas frutales y colores del campo, junto a la frescura de la suave corriente en cada burbuja, se unen para crear una experiencia vibrante, sin igual.

NOTAS DE CATA

Un sparkling Brut brillante, de color amarillo suave, con un perlage fino y equilibrado. Con aromas cítricos y notas de manzanas verdes y flores blancas. Sutil entrada en boca, su paladar es redondo cremoso y refrescante.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo en cualquier ocasión o para acompañar mariscos, sushi, ensaladas y postres.



UVAS

85% Chardonnay 15% Pinot Noir

COSECHA

N/V

REGIÓN

Colchagua Costa

ALCOHOL

12.5%



AZÚCAR

10 gr/L.

MÉTODO

Charmat

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

6 - 8 °C



