



GUIDAÍ Espumante

NOTAS DE CATA

Color rosado pálido , aromas a fresas, con un toque picante. Corona blanquecina, con persistentes burbujas pequeñas, fresco, de equilibrada acidez .

MARIDAJE

Servir entre 6° - 8° Ideal para acompañar comida thai, sashimi de salmón

INFORMACION DEL VINO



VIÑA CASA ACOSTA



Valle Cachapoal - Chile



90% Carmenere y 10% Cab. Sauvignon



12,5 %



Vino Espumante



Espaldera Vertical



750 ml



Natural Doble Arandela



VIÑA
CASA ACOSTA