

# CONCHA Y TORO®

# TRIO

ENSAMBLAJE  
CHARDONNAY



#### COSECHA :

MANUAL, MECÁNICA 2004

#### TIPO DE UVA :

CHARDONNAY (70%)

PINOT GRIGIO (15%)

PINOT BLANC (15%)

#### PAÍS :

CHILE

#### REGIÓN :

VALLE DE CASABLANCA

#### VISTA :

AMARILLO PÁLIDO CON ATISBOS  
DE VERDE

#### GUSTO :

TEXTURA FRESCA, EQUILIBRADA Y DELI-  
CADA, CON UNA ACIDEZ JUGOSA Y  
MINERAL QUE APORTA AL VINO UNA  
BUENA ESTRUCTURA.

**CHARDONNAY:** ENTREGA ESTRUCTURA Y  
FRESCOR A TRAVÉS DE SUS FRUTAS SEMI-  
TROPICALES. **PINOT GRIGIO:** SUS SUAVES Y  
FRESCOS AROMAS CÍTRICOS ENTRELAZA-  
DOS CON SUTILES NOTAS MINERALES,  
AUMENTAN LA SOFISTICACIÓN DE ÉSTE  
**PINOT BLANC:** APORTA ARMONÍA Y  
EQUILIBRIO.

#### OLFATO :

AROMAS INTENSOS Y DEFINIDOS A  
FRUTA FRESCA, NOTAS DE MIEL,  
CHIRIMOYA, LIMÓN Y CÍTRICOS.

#### MARIDAJE :

OSTRAS, PLATILLOS CON SALSAS LIVIANAS,  
PASTAS CON SALSA BLANCA, MARISCOS  
Y PESCADOS EN GENERAL.

#### GUARDA :

BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y  
TANQUES DE ACERO

#### TEMPERATURA :

7 A 10 GRADOS CENTÍGRADOS

## TRIO

TRIO ES UN VINO  
PREMIUM PRODUCTO  
DEL ENSAMBLAJE DE  
TRES VARIETADES  
CULTIVADAS EN  
CHILE

UN PRODUCTO IMPORTADO POR

