



# FRONTERA

## PINOT GRIGIO

◀ VALLE CENTRAL ▶

Excelente para acompañar mariscos, pescados suaves y ensaladas.

- **VARIEDAD** 85% Pinot Grigio / 15% Pedro Jimenez.
- **COSECHA** 100% mecánica durante marzo.
- **SUELO** Aluvial con buena permeabilidad.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable por 3 a 6 meses.
- **COLOR** Amarillo claro y brillante con tonos verdes.
- **AROMA** Fresco aroma a manzana y pera .
- **BOCA** Suave y redondo en boca con una chispeante acidez.

◀ NOTAS DE CATA ▶

[www.fronterawines.com](http://www.fronterawines.com)