

Las Tres

D.O. Pago Chozas Carrascal

- Nombre: Las 3
- Variedad: **(3 Variedades)**
Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.
- Zona: Utiel Requena
- Bodega: Chozas Carrascal
- Tipo de vino: Blanco con Crianza

Las Tres, es un vino con Denominación de Origen Pago Chozas Carrascal. La crianza en barrica es un proceso que le aporta complejidad y sabores adicionales, gracias a que se utilizan las variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.

Características del Vino:

Chardonnay: El Chardonnay puede ofrecer notas de frutas tropicales como piña, mango y plátano. La crianza en barrica aporta sabores de mantequilla y vainilla.

Sauvignon Blanc: La crianza en barrica le agregará una capa adicional de complejidad de toques minerales y aromas herbáceos y cítricos y a hierbas frescas.

Macabeo (Viura): El Macabeo aporta esas notas de frutas blancas como manzana y pera. Con una acidez refrescante característica de esta variedad hace un equilibrio perfecto con las otras dos variedades y la crianza en barrica.

Maridaje Recomendado:

Mariscos y pescados grasos como salmón o trucha, pescados blancos a la parrilla, ceviche o mariscos más ligeros, pollo a la parrilla o asados con salsas ricas y cremosas, ensaladas frescas: que contengan ingredientes como espárragos, aguacate y queso de cabra.

Tapas y Aperitivos: Este vino va muy bien con tapas y aperitivos, como aceitunas, almendras o gambas al ajillo.

Platos de Arroz: Dado su carácter versátil, puede acompañar muy bien platos de arroz, ya sea paella, arroz con mariscos o risotto.

Como vino de coqueo social va excelente, vino muy elegante.

