

COASTAL ESTATES



COASTAL ESTATES CABERNET SAUVIGNON LODI - CLARKSBURG, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 91% Cabernet Sauvignon 4% Merlot 3% Tannat 2% Syrah.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 9 meses en barricas de roble francés 75% y americano 25% del total son 60% nuevas barricas.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 14 - 16° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo rubi con ribete atejado y brillante, de intensidad media.

Aromas de grosella negro, cereza negra, ciruela y del roble notas tostadas, cajeta y vainilla. Sencillo y bien equilibrado, notas de zarzamora, cereza negro y grosella negro, especias, tostado, vainilla-roble. A pesar de su carácter "negro", el fruto permanece brillante y fresco, junto con notas de toffee de café sutiles. Jugoso y largo, la boca es estructurado por, taninos maduros fáciles.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con carnes rojas y blancas asadas no grasas, pastas, pizza, estofados con salsa cremosa y quesos suaves.

Coastal Estates

"Coastal Estates" se refiere principalmente a una línea de vinos de California, Estados Unidos, conocida por vinos como el Cabernet Sauvignon y el Chardonnay, producidos por la bodega Beaulieu Vineyard (BV) que fue fundada en 1900 por Georges de Latour, quien se mudó de Francia a California para crear vinos que rivalizaran con los de su país natal. La bodega es una de las más históricas del Valle de Napa. Su éxito se consolidó en parte gracias a su habilidad para sobrevivir a la Prohibición, obteniendo un permiso para producir vino de consumo sacramental en 1907.