



VINTNER'S RESERVE CABERNET SAUVIGNON
SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 82% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 5% Cabernet Franc, 4% Merlot, 3% Petit Verdot.

Alcohol: 14,5%.

Vinificación: 11 meses en barricas de roble francés (65%) , americano (30%), y acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo ciruela.

Vivaces aromas de cereza negra, zarzamora y casis.

Pleno, exuberante, de estructura robusta en equilibrio con taninos delicados que nos deleita con un final a cedro, vainilla y moca permiten disfrutar de un final largo, persistente, y sedoso.

MARIDAJE

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

Kendall-Jackson

Kendall-Jackson Vineyard Estates es un viñedo y bodega, ubicada en Santa Rosa, California, en la región vinícola del Valle de Sonoma. Comenzó el negocio de vinos de Kendall-Jackson con la compra por parte de la familia en 1974 de un huerto de peras y nueces de 80 acres en Lakeport, California, que convirtió en un viñedo. En 1982, produjo su primera botella de vino bajo la etiqueta Kendall-Jackson. Este decididamente único Chardonnay fue un éxito instantáneo entre los consumidores. A partir de 2010, Kendall-Jackson fue la marca más vendida de vinos "súper premium" en los Estados Unidos.