



KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE CHARDONNAY CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 7 meses en roble francés (5% nuevo) y roble americano (7% nuevo).

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Amarillo paja con destellos dorados.

Aromas de vainilla y miel, creando profundidad y equilibrio.

Sabores tropicales de piña, mango y papaya muy bien integrados con notas cítricas que explotan en la boca. Estos sabores se entrelazan delicadamente con aromas de vainilla y miel, creando profundidad y equilibrio. Un toque de roble tostado y recuerdos a mantequilla aportan un final largo y persistente.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con pescados como el huachinango y el salmón ahumado, atún a la plancha, mariscos y quesos ligeros.

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.