



VINTNER'S RESERVE MERLOT

SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 98% Merlot, 1.5% Cabernet Sauvignon, 0.3% Malbec, 0.2% Petit Verdot.

Alcohol: 14,5%.

Vinificación: 20 meses, 75% roble francés (5% nuevo), 25% roble americano (7% nuevo).

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo granada y ciruela pasa.

Mezclados aromas de cereza negra, ciruela, grosella con un toque de especias.

Los suaves, delicados y elegantes taninos de esta variedad de burdeos nos permiten disfrutar de un final largo, persistente, y sedoso.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes asadas, una chuleta de cerdo ahumada o una carne de ternera.

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 "super premium" en los Estados Unidos.