

WENTE®

VINEYARDS



WENTE SANDSTONE MERLOT LIVERMORE VALLEY, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petite Sirah, 5% Petit Verdot.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 20 meses en barricas de roble francés y americano.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color granate oscuro.

Fuerte y carácter aromático de frutas rojas, como frambuesa y fresa, notas de roble, vainilla y caramelo. Sabores muy marcados de ciruelas, frutas rojas y especias. Su textura es suave y los taninos elegantes, están muy bien balanceados con el vino.

MARIDAJE

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

WENTE

Charles Krug, C.H. Wente, fue el primer inmigrante alemán que fundó su propio viñedo en 1883. Es la quinta generación de la familia. El joven enólogo, Karl Wente, se encarga de la elaboración de los vinos. Los viñedos de Wente, son Livermore con 1200 hectáreas: plantada con la Zinfandel, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Arroyo seco de 450 hectáreas situada en Monterrey con las uvas Chardonnay, Pinot grigio, Riesling, Pinot noir. La edad de los viñedos son de 20 años en Livermore y 60 en Monterrey. También, Wente tiene un viñedo en la Napa Valley.