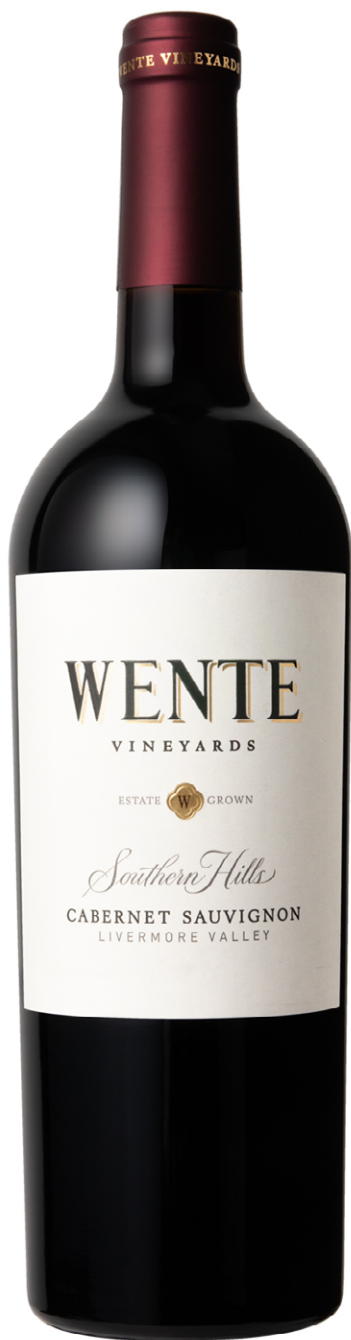


WENTE®

VINEYARDS



WENTE SOUTHERN HILLS CABERNET SAUVIGNON LIVERMORE VALLEY, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 77% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Malbec, 7% Petit Syrah.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 16 meses parcialmente en acero y en barricas nuevas y usadas de Francia y Eslovenia.

Capacidad de Guarda: 9 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo ribí brillante.

Aromas y sabores de cereza negro, frambuesa y mora con notas de hierbas, hojas de laurel, café tostado y chocolate. El vino confirma su nariz y tiene una excelente concentración, taninos suaves y acidez equilibrada.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carne roja, vegetales a la parrilla y pastas.

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.