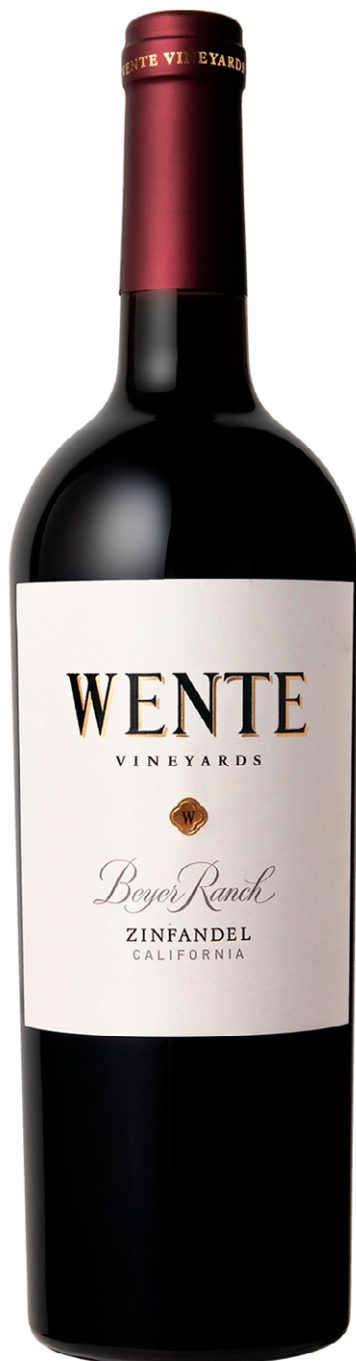


WENTE®

VINEYARDS



WENTE BEYER RANCH ZINFANDEL
LIVERMORE VALLEY, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 85% Zinfandel, 6% Petit Syrah, 6% Babera, 3% Syrah.

Alcohol: 14,5%.

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

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 17° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo rubí, buen brillo y gran limpidez.

Este Zinfandel de buen cuerpo tiene aromas y sabores de frambuesa, mora, especias y pimienta negra. Ataque muy carnoso y especiado con frutas maduras e higo, taninos pulidos y amplio.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Platos especiados, guisos de cerdo, atún con ajonjolí.

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.



LCV

LA COMPAÑÍA DEL VINO

www.lcv.mx