

DECOY®



Presentación Bodega



DECOY®

La Bodega

Establecida en 1985, Decoy es reconocida por producir vinos a precios atractivos a partir de viñedos excepcionales, incluidos los propios viñedos de la finca Ridgeline y Brownell de Decoy en el Valle Alexander del condado de Sonoma. El programa de elaboración de vinos de Decoy está guiado por la aclamada enóloga Dana Epperson, experta en el trabajo con múltiples variedades de uva en múltiples regiones.

Winemaking

Una Sonoman de tercera generación, Dana Epperson es la enóloga talentosa que guía la elaboración del vino de Decoy. Trabaja en colaboración con los equipos de viñedos y enólogos para garantizar que los vinos reflejen el estilo característico de Decoy y su compromiso inquebrantable con la calidad.

Dana se crió en el corazón de la región vinícola del condado de Sonoma. En su juventud, descubrió la elaboración del vino gracias a una amiga de la familia, la destacada enóloga Sarah Quider. Esta amistad inspiró a Dana a estudiar ciencias de los alimentos y tomar cursos extensivos de análisis del vino y viticultura en Cal Poly. Mientras obtenía su título, una pasantía en Ferrari-Carano solidificó el deseo de Dana de convertirse en enóloga y, después de la universidad, se unió a Ferrari-Carano a tiempo completo, donde pasó un año y medio adquiriendo una experiencia práctica invaluable en viñedos.

En 2007, Dana se convirtió en enóloga de Edna Valley Vineyard en San Luis Obispo, y dos años más tarde, se convirtió en enóloga y se hizo cargo de las relaciones con los productores de Artesa Vineyards & Winery de Napa Valley, donde supervisó casi 25 propiedades diferentes. En Artesa, Dana fue asesorada por el enólogo de Artesa y ex enólogo de Duckhorn Vineyards, Mark Beringer. "Mark me enseñó a tener un toque ligero como enólogo ya crear vinos clásicos y equilibrados", dice Dana. "En cierto modo, estudié el estilo Duckhorn antes de unirme al equipo de Duckhorn Portfolio". Después de Artesa, Dana fue la enóloga y gestionó las relaciones con los productores de Jamieson Ranch Vineyard en Napa Valley, que también incluye las marcas Reata, Whiplash y Light Horse.





DECOY SAUVIGNON BLANC

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

— * —

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Vinificación: Fermentación 100% acero inoxidable en frío tanques para conservar aromáticos.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Pajizo brillante.

Este vibrante Sauvignon Blanc comienza con atractivos aromas de cítricos dulces, rosa pomelo y heno recién cortado que se levantan del vaso llamando a un primer sorbo. Las notas cítricas enérgicas se hacen eco en el paladar, donde se mezclan con la animación acidez natural y sabores de melón de verano y mineralidad refinada que llevan la vino hasta un final elegante y refrescante.

Maridaje: Se recomienda acompañar con mariscos, ceviches, pescados ligeros ó aves.



DECOY ROSÉ

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

— * —

Variedades: 56% Syrah, 20% Vermentino, 16% Carignan, 8% Grenache.

Vinificación: 100% acero inoxidable. Prensa 100% directa.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Rosa pálido.

Este rosado fresco y elegante muestra atractivos aromas de fresas recién recolectadas, y melón dulce, junto con toques de flor de naranjo y guayaba. En boca es brillante y equilibrado, con capas de frutas vibrantes y sutiles notas minerales y especias.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Parrilladas, carnes blancas, pescados o cocina exótica.





DECOY PINOT NOIR

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 10 meses de crianza en un 30% de roble francés nuevo.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: De color rojo rubí.

Este atractivo Pinot Noir ofrece hermosas capas de cereza negra, grosella y fresa, con sutiles notas de suelo rústico de bosque y especias. En boca es suave y sedoso, con una acidez equilibrada que enmarca los vibrantes sabores de las bayas y lleva el vino hasta un final largo y exuberante.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Salchicha de cerdo picante, tarta de manzana y pato.



DECOY MERLOT

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.



Variedades: 80% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc.

Reposo: 12 meses de crianza en un 35% de roble francés nuevo.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color granate oscuro.

Desde sus taninos lujosos y refinados hasta sus matices rústicos, este atractivo Merlot ofrece jugosas capas de cereza negra, frambuesa y ciruela. En boca los sabores son puros y pulido, con una textura que envuelve la boca que lleva el vino a un lujoso, final lleno de fruta.

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





DECOY CABERNET SAUVIGNON

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.



Variedades: 78% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 4% Zinfandel, 2% Petite Sirah, 2% Syrah, 1% Petit Verdot.

Reposo: 12 meses de crianza en roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo ribí brillante.

Mostrando la exuberancia y el equilibrio que definen al gran Cabernet Sauvignon, este vino atractivo presenta capas de mora, cereza negra y arándano, junto con con notas de chocolate negro y hierbabuena fresca. En boca, el brillante, jugoso los sabores frutales están enmarcados por taninos ricos y refinados que llevan el vino a un largo, final satisfactorio.

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



DECOY ZINFANDEL

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.



Variedades: 88% Zinfandel, 12% Petite Sirah.

Reposo: 12 meses de crianza en un 40% de roble francés nuevo.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Rojo rubí, buen brillo.

Este rico y seductor Zinfandel muestra aromas de moras maduras, arándanos silvestres, ciruela y grosellas negras, junto con notas de cedro y especias de la crianza en barrica. Sobre el paladar, los lujosos sabores de bayas oscuras se deslizan a través de taninos aterciopelados, llevando el vino hasta un final largo y jugoso.

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






EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8



www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso