



DECOY CABERNET SAUVIGNON

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 13,9%

Reposo: 12 meses de crianza en roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años

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 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.



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

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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com