



DECOY MERLOT
CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 13,9%

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

Capacidad de Guarda: 6 años

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.



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

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