



DECOY PINOT NOIR
CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,9%

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

Capacidad de Guarda: 5 años

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.



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

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