



DECOY ROSÉ

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

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

Alcohol: 13,5%

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

Capacidad de Guarda: 3 años

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.



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

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