



## DOMINUS OTHELLO

NAPA VALLEY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Varietades:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot.

**Alcohol:** 15,0%

**Reposo:** 14 meses en roble francés.

**Capacidad de Guarda:** 8 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 15 a 17 ° C, Recomendable decantar.

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo rubí profundo brillante.



En nariz abre con aromas intensos y precisos de fruta roja y negra (frambuesa y grosella negra) complementada con notas de pimienta negra y laurel.



En el paladar, el vino presenta una buena densidad tánica manteniendo un buen sabor. Estructura y una encantadora persistencia aromática y notas minerales.



Se recomienda acompañar con un rack de cordero asado, cortes de carne a la parrilla y quesos maduros.

*Dominus*

### La Bodega

El viñedo se encuentra en el centro de Napa Valley, California, al Noreste de la Bahía de San Pablo, enclave donde se desarrollan condiciones climáticas favorables para el crecimiento de las uvas: los días son cálidos y las noches frescas. Christian Moueix de Saint Emilion y Pomerol comenzó a producir los vinos de Dominus en la vendimia de 1983. A lo largo de los siglos, el microclima de esta tierra fértil ha proporcionado las condiciones ideales para los cultivos y el cultivo de la vid.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)