



DOMINUS DOMINUS

NAPA VALLEY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 85% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot.

Alcohol: 14,2%

Reposo: 18 meses en barrica de roble Francés (40% nuevo).

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 20 ° C, Recomendable decantar.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate intenso y disco rubí.



Aromas de frutas rojas maduras como la mora, ciruela y cereza, especias y toques minerales.



Sabores de frutas maduras y pimienta blanca y negra, ataque alto, untuoso en boca, taninos aterciopelados, buena persistencia, final donde resalta la ciruela.



Se recomienda acompañar con un rack de cordero, trufas, 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