



**KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE  
CABERNET SAUVIGNON**  
SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Varietades:** 82% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 5% Cabernet Franc, 4% Merlot, 3% Petit Verdot.





**Alcohol:** 13,5%

**Reposo:** 11 meses en barricas de roble francés (65%) , americano (30%), y acero inoxidable.

**Capacidad de Guarda:** 7 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C.

**NOTAS DEL SOMMELIER**

-  Color rojo ciruela.
-  Vivaces aromas de cereza negra, zarzamora y casis.
-  Pleno, exuberante, de estructura robusta en equilibrio con taninos delicados que nos deleita con un final a cedro, vainilla y moca permiten disfrutar de un final largo, persistente, y sedoso.
-  Se recomienda acompañar con carnes rojas y blancas asadas no grasas, pastas, pizza, estofados con salsa cremosa y quesos suaves.



**La Bodega**

Kendall-Jackson Vineyard Estates es un viñedo y bodega, ubicada en Santa Rosa, California, en la región vinícola del Valle de Sonoma. Comenzó el negocio de vinos de Kendall-Jackson con la compra por parte de la familia en 1974 de un huerto de peras y nueces de 80 acres en Lakeport, California, que convirtió en un viñedo. En 1982, produjo su primera botella de vino bajo la etiqueta Kendall-Jackson. Este decididamente único Chardonnay fue un éxito instantáneo entre los consumidores. A partir de 2010, Kendall-Jackson fue la marca más vendida de vinos "súper premium" en los Estados Unidos.