



## **KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE CHARDONNAY** CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedad:** 100% Chardonnay.

**Alcohol:** 13,5%

**Reposo:** 7 meses en roble francés (5% nuevo) y roble americano (7% nuevo).

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12 ° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo paja con destellos dorados.



Aromas de vainilla y miel, creando profundidad y equilibrio.



Sabores tropicales de piña, mango y papaya muy bien integrados con notas cítricas que explotan en la boca. Estos sabores se entrelazan delicadamente con aromas de vainilla y miel, creando profundidad y equilibrio. Un toque de roble tostado y recuerdos a mantequilla aportan un final largo y persistente.



Se recomienda acompañar con pescados como el huachinango y el salmón ahumado, atún a la plancha, mariscos y quesos ligeros.



### 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.