







**KENDALL-JACKSON SANTA MARIA VALLEY
CHARDONNAY**
SANTA BARBARA, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Chardonnay.
Alcohol: 14,5%
Reposo: 7 meses en 85% roble francés (31% roble francés nuevo).
Capacidad de Guarda: 5 años
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color amarillo brillante.
-  Aromas de cítricos y frutas tropicales, como la piña y el mango.
-  Rico y cremoso con sabores de mango dorado, piña, melocotón amarillo y flores de madrelelva, además de un toque de mandarina. Barril de roble la crianza agrega notas de galletas con mantequilla y vaina de vainilla al paladar y un final largo y persistente.
-  Mariscos frescos y pescados con salsas, Quesos ligeros, Pastas con salsas condimentadas, ideal como aperitivo.



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.