



**KENDALL-JACKSON ANDERSON VALLEY
PINOT NOIR**
MENDOCINO COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Pinot Noir.
Alcohol: 15,0%
Reposo: 11 meses en 97% roble francés (27% nuevo)
Capacidad de Guarda: 10 años
Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo rubí con brillantes tonos morados.



Aromas a tarta de frutos rojos, fresa silvestre y cereza negra, aromas terrosos.



Acidez brillante, acentuando los ricos sabores de las fresas silvestres, negro cerezas y ciruelas. La mineralidad firme moldea el vino. Los taninos son firmes, pero sedosos al final, mientras que el envejecimiento en barrica predominantemente de roble francés aporta una nota ahumada de sándalo.



Se recomienda acompañar con Salmón a la Parrilla.



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.