



**KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE
PINOT NOIR**
CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 14,5%

Reposo: 9 meses en barricas de roble 90% francés (12% nuevas).

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate.



Entrega aromas de cereza, fresa, y frambuesa con elegantes notas de tierra enmarcadas con un toque especiado.



La crianza en roble le aporta un final de suave tostado y vainilla.



Se recomienda acompañar con Lomo de cerdo a la parrilla, pastas, 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.