



**KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE  
SAUVIGNON BLANC**  
CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedades:** 97% Sauvignon Blanc, 3% Semillon.

**Alcohol:** 13,5%

**Vinificación:** 17% fermentado en barrica en su mayor parte Roble americano.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 8 a 10 ° C.

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Amarillo verdoso con destellos dorados.



Notas frescas de pomelo tropical complementan los sutiles toques minerales mientras que las notas de higo y madreSelva redondean este vino fresco y aromático.



Jugosa madreSelva, pera madura y té limón se entrelazan en este Sauvignon Blanc de cuerpo medio.



Se recomienda acompañar con mariscos, ceviches, pescados ligeros ó aves.



**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.