



KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE
ZINFANDEL
COSTA NORTE, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 84% Zinfandel, 16% Petit Sirah.

Alcohol: 14,5%

Reposo: 10 meses en francés y roble americano 18% nuevo.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo ciruela.



Olores dinámicos de frambuesa y especias.



Sabores de ciruela, mermelada de frambuesa y mora se apoyan con taninos calcáreos sólidos en éste Zinfandel. Los acentos de cedro y especias se quedan en este vino cautivador y de final prolongado.



Se recomienda acompañar con Platos especiados, guisos de cerdo, atún con ajonjolí.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com