KENDALL-JACKSON®

# Presentación Bodega

## 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.

## Viñedos Costeros de California

Si bien cultivar uvas en viñedos de gran altura es difícil tanto para el viticultor como para la vid, las uvas cultivadas en estos lugares elevados producen claramente el carácter y los sabores más ricos e intensos. Y el gusto, después de todo, lo es todo.

Los viñedos de nuestra finca están situados a lo largo de las frías regiones costeras de California, donde nuestros viñedos se asientan sobre montañas, crestas, laderas y llanuras. De estos sitios de impresionante belleza, nuestros enólogos extraen una rica paleta de aromas y sabores para elaborar vinos de excepcional profundidad y complejidad.

## VINTNER´S RESERVE SAUVIGNON BLANC

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

**Variedades:** 97% Sauvignon Blanc, 3% Semillon.
**Vinificación:** 17% fermentado en barrica en su mayor parte Roble americano.
**Temperatura de Servicio:** Servir de 8 a 10º 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.

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

## VINTNER´S RESERVE CHARDONNAY

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

**Variedad:** 100% Chardonnay..
**Reposo:** 7 meses en roble francés (5% nuevo) y roble americano (7% nuevo).
**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12º C

**Notas del Sommelier:** Amarillo paja con destellos dorados.
Aromas de vainilla y miel, creando profundidad y equilibrio. Sabores tropicales de piña, mango y papaya muy bien integrados con notas cítricas que explotan en la boca. Estos sabores se entrelazan delicadamente con aromas de vainilla y miel, creando profundidad y equilibrio. Un toque de roble tostado y recuerdos a mantequilla aportan un final largo y persistente.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con pescados como el huachinango y el salmón ahumado, atún a la plancha, mariscos y quesos ligeros.

## SANTA MARIA VALLEY CHARDONNAY

SANTA BARBARA, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

*

**Variedad:** 100% Chardonnay.
**Reposo:** 7 meses en 85% roble francés (31% roble francés nuevo).
**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12º 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 madreselva, 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.

**Maridaje:** Mariscos frescos y pescados con salsas, Quesos ligeros, Pastas con salsas condimentadas, ideal como aperitivo.

## VINTNER´S RESERVE PINOT NOIR

CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

*

**Variedad:** 100% Pinot Noir.
**Reposo:** 9 meses en barricas de roble 90% francés (12% nuevas).
**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16º 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.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Lomo de cerdo a la parrilla, pastas, quesos suaves.

## VINTNER´S RESERVE MERLOT

SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

*

**Variedades:** 98% Merlot, 1.5% Cabernet Sauvignon, 0.3% Malbec, 0.2% Petit Verdot.
**Reposo:** 20 meses, 75% roble francés (5% nuevo), 25% roble americano (7% nuevo).
**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18º C

**Notas del Sommelier:** Color rojo granada y ciruela pasa.
Mezclados aromas de cereza negra, ciruela, grosella con un toque de especias. Los suaves, delicados y elegantes taninos de esta variedad de burdeos nos permiten disfrutar de un final largo, persistente, y sedoso.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Carnes asadas, una chuleta de cerdo ahumada o una carne de ternera.

## VINTNER´S RESERVE CABERNET SAUVIGNON

SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

*

**Variedades:** 82% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 5% Cabernet Franc, 4% Merlot, 3% Petit Verdot.
**Reposo:** 11 meses en barricas de roble francés (65%) , americano (30%), y acero inoxidable.
**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18º C

**Notas del Sommelier:** Color rojo ciruela.
Vivaces aromas de cereza negra, zarzamora y casis. Pleno, exuberante, de estructura robusta en equilibrio con taninos delicados que nos deleita con un final a cedro, vainilla y moca permiten disfrutar de un final largo, persistente, y sedoso.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con carnes rojas y blancas asadas no grasas, pastas, pizza, estofados con salsa cremosa y quesos suaves.

## VINTNER´S RESERVE ZINFANDEL

COSTA NORTE, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

*

**Variedades:** 84% Zinfandel, 16% Petit Sirah.
**Reposo:** 10 meses en francés y roble americano 18% nuevo.
**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18º 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.

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

## ANDERSON VALLEY PINOT NOIR

MENDOCINO COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

*

**Variedad:** 100% Pinot Noir.
**Reposo:** 11 meses en 97% roble francés (27% nuevo).
**Temperatura de Servicio:** Servir de 15 a 16º 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.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Salmón a la Parrilla.

## ALEXANDER VALLEY CABERNET SAUVIGNON

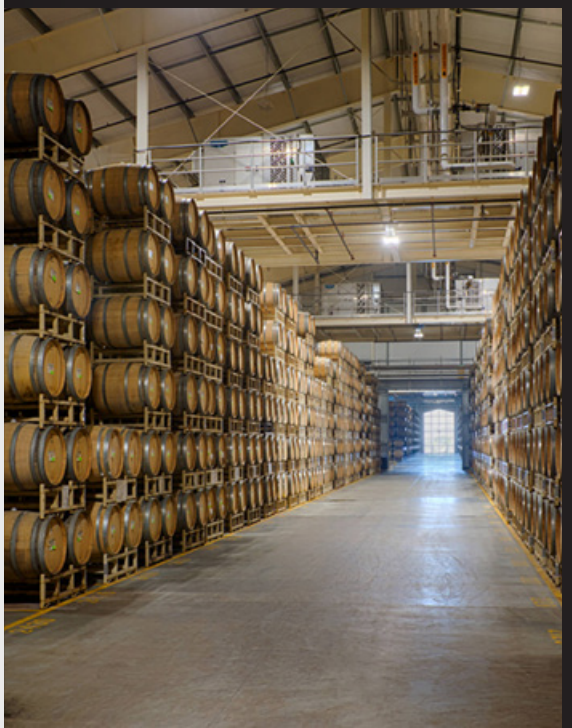
SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

*

**Variedades:** 93% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Petit Verdot.
**Reposo:** 19 meses en 100% roble francés (47% nuevo).
**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18º C

**Notas del Sommelier:** Color rojo ribí brillante.
Aromas y sabores de cereza negro, frambuesa y mora con notas de hierbas, hojas de laurel, café tostado y chocolate. Ricos sabores a mora, grosella negra y cassis. Taninos refinados y prolongados, e iluminados por una explosión de fruta y acidez.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Carne roja, vegetales a la parrilla y pastas.



EVEREST

WINES & SPIRITS

8848

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso