



ULYSSES

NAPA VALLEY, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 17 meses en un 45% de roble francés nuevo

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color púrpura oscuro, brillante y de capa alta.



Gran gama de aromas de moras negras, grosellas rojas, especias, cedro, viruta de lápiz, mentol, violetas, piedras trituradas y sutiles matices de tierra labrada.



En el paladar, es entre medio y mucho cuerpo, un acidez ligero y con una textura de felpa mostrando una notable profundidad y concentración que termina con un final largo, teñido de moras, cereza negra y especias.



Se recomienda acompañar con alimentos condimentados, como ahumado, carne jugosa; pierna de cordero estofados; y costillas de cerdo.

ULYSSES

La Bodega

Viñedo Ulysses, una vez parte del rancho Charles Hopper, fué adquirida en 2008 por Christian Moueix. A lo largo del banco Oakville del Valle de Napa y extendiéndose sobre un abanico aluvial al pie de la Cordillera de Mayacamas, el sitio es excepcional para el cultivo de la vid. El suelo está compuesto de franco arcilloso profundo y pedregoso y es especialmente adecuado para el cultivo de Cabernet Sauvignon.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com