



ETUDE CABERNET SAUVIGNON

NAPA VALLEY (OAKVILLE, RUTHERFORD, COOMBSVILLE), CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,8 %

Reposo: 20 meses en barricas 100% de roble Francés.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir a 17 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.

Etude

La Bodega

Etude Wines es conocido por su legado de 35 años de Pinot Noirs de alta calidad que ofrecen lo mejor del viejo y nuevo estilo mundial y técnicas de vinificación. Grace Benoist Ranch es su propiedad inmobiliaria insignia. Etude se fundó en la filosofía de que la viticultura comienza en la viña mucho antes de la cosecha y que el cultivo de uva superior disminuye la necesidad de intervención por parte del enólogo, dando como resultado una auténtica expresión varietal. Esto sigue siendo su enfoque hoy en día a medida que continúan construyendo el legado de Etude.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com