



GRUCAL



HISTORIA DE LA BODEGA

1974 JESS Jackson compra 32 hectáreas que tenían sembrados de Perales y Nogales, replantándolos con Vides, comenzando así su gran sueño de crear una Bodega Familiar.

Queriendo probar suerte con algunas de sus variedades favoritas, así hasta 1980.

En 1983 debuta en el mercado vinícola con el Chardonnay Reserve 1982, ganando doble platino en la competencia de vinos de los Estados Unidos.

Desde ese año y hasta la fecha se convierte en el Chardonnay número 1 en consumo de los Estados Unidos.

Kendall Jackson Vintner's Reserve

1991 Kendall Jackson compra una fábrica de Barricas en Francia para garantizar barriles de roble francés de alta calidad.

Años después compra una fábrica de Barricas en los Estados Unidos para así producir barriles y toneles de alta calidad según sus necesidades.

KENDALL-JACKSON



Variedad: Pinot Noir Vintner's Reserve

Filosofía de elaboración del vino

Durante más de tres décadas, Kendall-Jackson se ha comprometido en producir sólo los mejores vinos de calidad extraordinaria procedente de uvas cultivadas en viñedos de clima fresco a través de las costas de California. Seleccionamos cuidadosamente los climas y tipos de suelo para cada uva y manejamos de manera individual cada lote del viñedo durante todo el proceso de vinificación. Nuestro enfoque en el proceso de vinificación nos ha dado reputación como productores de vinos de corte mundial que consistentemente exhiben complejos aromas y sabores combinados con delicado equilibrio.

Notas de Cata

"Esta joya 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"

-Randy Ullom, Winemaster.

Puntos Clave

- Viñedos ubicados en la costa de California.
- Las uvas de Monterey County (68%) desarrollan la parte floral y los sabores de fresa madura, frambuesa y moras.
- Santa Bárbara County (29%) aporta las notas de cereza.
- Mendocino County (3%) enriquece la mezcla con aromas de fruta oscura, taninos y estructura.
- Los viñedos en elevación desarrollan uvas concentradas que nos permiten obtener vinos bien estructurados.
- Notas de vainilla y cedro que se crean a lo largo de 12 meses de crianza en roble francés (12% Nuevo).
- Vinificación en lotes individuales hasta el momento en el que nuestro enólogo crea el ensamble final con el perfecto balance de aromas y sabores de cada región.



INFORMACIÓN ADICIONAL

Appellation: California

Composition: 100% Pinot Noir

Growing Regions:

68% Monterey County

29% Santa Barbara County

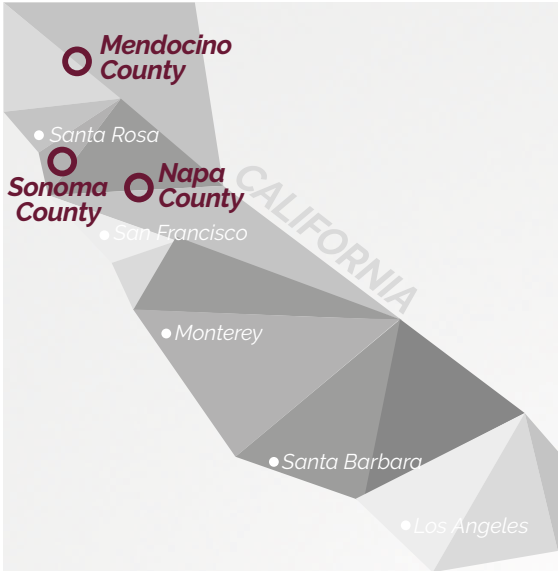
3% Mendocino County

Alcohol: 14.5%

T.A.: 0.54g/100ml

pH: 3.69

Size: 750ml



Variedad: Cabernet Sauvignon Vintner's Reserve

Filosofía de elaboración del vino

Durante más de tres décadas, Kendall-Jackson se ha comprometido en producir sólo los mejores vinos de calidad extraordinaria procedente de uvas cultivadas en viñedos de clima fresco a través de las costas de California. Seleccionamos cuidadosamente los climas y tipos de suelo para cada uva y manejamos cada lote del viñedo de manera individual durante todo el proceso de vinificación. Nuestro enfoque en el proceso de vinificación nos ha dado reputación como productores de vinos de corte mundial que consistentemente exhiben complejos aromas y sabores combinados con delicado equilibrio.

Notas de Cata

"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."

-Randy Ullom, Winemaster.

Puntos Clave

- Los viñedos en las montañas y colinas de Sonoma County le dan al vino sabores de cereza negra y una espléndida estructura.
- La zona montañosa de Mendocino County impacta al vino con aromas de zarzamoras salvajes, casis, y moca.
- 13 meses de crianza en barricas de roble francés (63%) y americano (28%) manteniendo en cubas INOX el 9% para conferir al vino un final redondo y a la vez exuberante.
- Elaborado con técnicas artesanales que resaltan la suavidad de los taninos, la profundidad de color y la intensidad de aromas y sabores.

Appellation: Sonoma County

Growing Region:

- 95% Sonoma County
- 4% Mendocino County
- 1% Napa County

Composition:

- 85% Cabernet Sauvignon
- 6% Cabernet Franc
- 4% Petit Verdot
- 4% Malbec
- 1% Merlot

Alcohol: 14.5%

T.A.: 0.59/100ml

pH: 3.69

Size: 750ml

INFORMACIÓN ADICIONAL





Variedad: Chardonnay Vintner's Reserve

Filosofía de elaboración del vino

Durante más de tres décadas, Kendall-Jackson se ha comprometido en producir sólo los mejores vinos de calidad extraordinaria procedente de uvas cultivadas en viñedos de clima fresco a través de las costas de California. Seleccionamos cuidadosamente los climas y tipos de suelo para cada uva y manejamos cada lote del viñedo de manera individual durante todo el proceso de vinificación. Nuestro enfoque en el proceso de vinificación nos ha dado reputación como productores de vinos de corte mundial que consistentemente exhiben complejos aromas y sabores combinados con delicado equilibrio.

Notas de Cata

"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".

-Randy Ullom, Winemaster.

Puntos Clave

- 100% Chardonnay
- Se cultiva en los viñedos de clima fresco de la costa de California.
- Monterey County ofrece sabores cítricos y lima.
- Santa Bárbara County imparte sabores de mango y piña.
- Mendocino County imparte notas de manzana verde.
- Sonoma County añade sabores de pera madura.
- Proveniente de pequeños lotes seleccionados de cada viñedo
- Prensa de racimos enteros para retener las cualidades frescas de la fruta sin la amargura aportada por los tallos y semillas.
- Fermentación y crianza en barricas de roble francés y americano para lograr riqueza, tostados y complejidad. Crianza sobre lías, con battonage mensual (agitación) para alcanzar nuestro estilo de autor: textura aterciopelada y sabor cremoso.

Appellation: California

Composition: 100% Chardonnay

Growing Regions:

50% Monterey County

30% Santa Barbara County

13% Mendocino County

7% Sonoma County

Alcohol: 13.5%

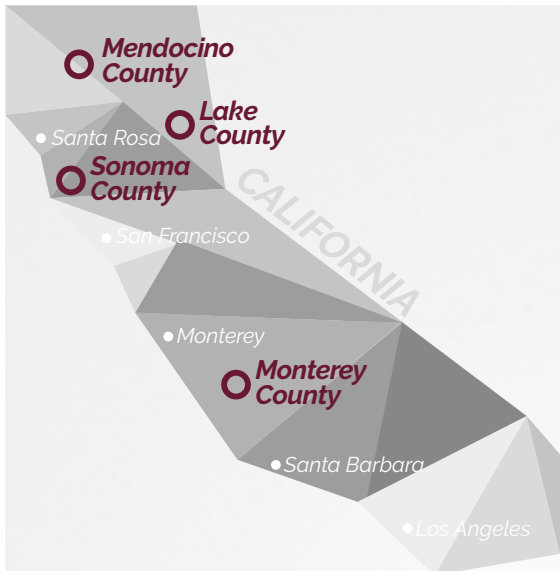
T.A.: 0.68/100ml

pH: 3.41

Size: 750ml



INFORMACIÓN ADICIONAL



Variedad: Sauvignon Blanc Vintner's Reserve

Filosofía de elaboración del vino

Durante más de tres décadas, Kendall-Jackson se ha comprometido en producir sólo los mejores vinos de calidad extraordinaria procedente de uvas cultivadas en viñedos de clima fresco a través de las costas de California. Seleccionamos cuidadosamente los climas y tipos de suelo para cada uva y manejamos de manera individual cada lote del viñedo durante todo el proceso de vinificación. Nuestro enfoque en el proceso de vinificación nos ha dado reputación como productores de vinos de corte mundial que consistentemente exhiben complejos aromas y sabores combinados con delicado equilibrio.

Notas de Cata

"Jugosa madreselva, pera madura y té limón se entrelazan en este Sauvignon Blanc de cuerpo medio. Notas frescas de pomelo tropical complementan los sutiles toques minerales mientras que las notas de higo y madreselva redondean este vino fresco y aromático".

-Randy Ullom, Winemaster.

Puntos Clave

- Lake County es el origen de la mezcla y contribuye con las notas florales, cítricos y de té limón, así como con el perfil frutal de melón maduro, piña y pomelo.
- Mendocino County añade los aromas florales de madreselva
- Sonoma County da el toque de pera madura.
- Un toque de Semillón y Chardonnay redondean el vino en boca y proporcionan notas de higo y deliciosos tonos perfumados.



Appellation: California

Growing Regions:

85% Lake County

5% Mendocino County

9% Sonoma County

1% Monterey County

Composition:

91% Sauvignon Blanc

7% Semillon

2% Chardonnay

Alcohol: 13.5%

T.A.: 0.68/100ml

pH: 3.29

Size: 750ml

INFORMACIÓN ADICIONAL

Variedad: Riesling Vintner's Reserve

Filosofía de elaboración del vino

Durante más de tres décadas, Kendall-Jackson permaneció sin descanso comprometido a producir solamente los mejores vinos de calidad a partir de uvas cultivadas en viñedos de las costas frías de California. Cuidadosamente buscando que coincidieran con climas y tipos de suelo para cada variedad de uva, y luego elaborar todos los lotes en cada viñedo.

Nuestro enfoque desde su propietario nos a definido a nivel mundialmente, consistentemente la reputación de nuestros vinos muestra capas intensas de sabores con complejidad y equilibrio.

Notas de Cata

"Deliciosamente crujiente con aromas de frutas vibrantes y notas sutiles de especias.

Las capas de albaricoque, melocotón y pera de Anjou se entremezclan con ráfagas de jazmín aromático, entrega un acabado muy agradable".

-Randy Ullom, Winemaster.

Puntos Clave

- El Riesling proviene de Monterey County, donde la temporada de crecimiento es larga y fresca, le añade unas intrincadas capas de albaricoque, almendra, y la madreselva.
- Los suelos de los viñedos en el lado noreste del valle de Ar DCG, son descompuesto granito.
- Los suelos de los viñedos en el lado suroeste del valle de Ar son aluviales sobre un antiguo lecho del río Benchland.



INFORMACIÓN ADICIONAL

Appellation: Monterey County

Composition: 100% Riesling

Growing Region: Monterey County

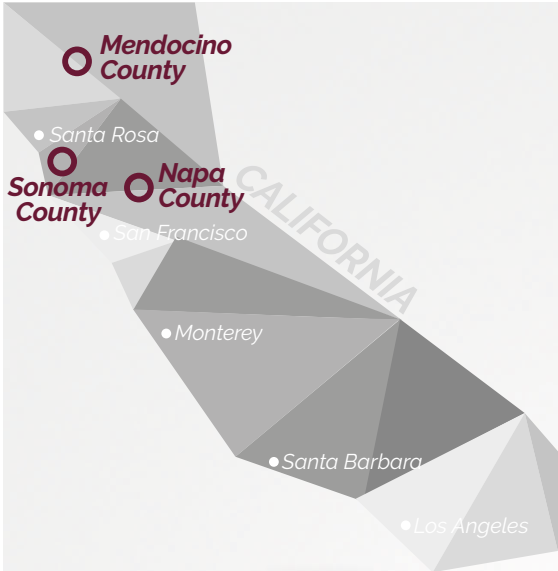
Alcohol: 12.5%

T.A.: 0.70/100ml

pH: 3.12

R.S.: 1.94

Size: 750ml



Variedad: Merlot Vintner's Reserve

Filosofía de elaboración del vino

Durante más de tres décadas, Kendall-Jackson se ha comprometido en producir sólo los mejores vinos de calidad extraordinaria procedente de uvas cultivadas en viñedos de clima fresco a través de las costas de California. Seleccionamos cuidadosamente los climas y tipos de suelo para cada uva y manejamos cada lote del viñedo de manera individual durante todo el proceso de vinificación. Nuestro enfoque en el proceso de vinificación nos ha dado reputación como productores de vinos de corte mundial que consistentemente exhiben complejos aromas y sabores combinados con delicado equilibrio

Notas de Cata

"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."

-Randy Ullom, Winemaster.

Puntos Clave

- Los viñedos con elevación en Sonoma County aportan aromas de ciruela, cereza negra, y firmes taninos.
- Crianza alrededor de 12 meses en barricas de roble francés y americano (14% nuevo).
- Elaborado con técnicas artesanales que resaltan la suavidad de los taninos, la profundidad de color y la intensidad de aromas y sabores.

Appellation: Sonoma County

Growing Regions:

88% Sonoma County
9% Mendocino County
3% Napa County

Composition:

93% Merlot
4% Cabernet Sauvignon
1.5% Cabernet Franc
1% Malbec
0.5% Petit Verdot

Alcohol: 14.5%

T.A.: 0.57/100ml

pH: 3.62

Size: 750ml

INFORMACIÓN ADICIONAL