



Barton & Guestier[®]
DEPUIS 1725



Presentación Bodega



La Bodega

En 1725, el irlandés Thomas Barton se instala en Burdeos y crea su empresa, convertida hoy en la casa de vinos más antigua de la ciudad que se mantiene en activo. En 1802, su nieto Hugh se asocia con el francés Daniel Guestier para fundar Barton & Guestier. Desde el barrio de Chartrons, en el centro de Burdeos, las barricas y las botellas son cargadas a bordo de los barcos que navegan por el río Garona para exportar los vinos a numerosos países, como Irlanda, Inglaterra, los Países Bajos y los Estados Unidos, hasta llegar actualmente a más de 130 países.

Château Magnol - El Corazón De Barton & Guestier

El château se construyó a principios del siglo XVIII según un plano original inspirado en una villa grecorromana. Su propietario más famoso, Charles Jean-Baptiste Mercier Dupaty, Presidente del Parlamento de Burdeos, adquirió el château en 1776. La familia conservó la propiedad hasta 1841. A principios del siglo XX (1909), el Sr. Henry Cruse, un conocido negociante, compró el château para su hijo Stéphan, que lo usó como finca de caza.

Durante la Segunda Guerra Mundial, Château Magnol se convirtió en el cuartel general de la Marina alemana. El château cumplió una función, más bien deplorable, durante la misión Frankton, puesta en marcha por Winston Churchill en 1942. Cada año se celebra una ceremonia para conmemorar el final de esta operación, en presencia de autoridades gubernamentales francesas, inglesas y alemanas. El búnker construido en los jardines del château es hoy una de las prestigiosas bodegas de Barton & Guestier, conocida como "Chai Germain Rambaud".

Aunque se remonta al siglo XVIII, no es hasta 1979 que el Domaine de Magnol y el Domaine du Dehez se fusionan bajo el nombre de Château Magnol, sede actual de Barton & Guestier.



PARTAGER BLANC

VIN DE L'UNION EUROPEENNE, FRANCIA.



Variedades: Airen, Macabeo, Ugni-Blanc y Colombard (Ensamblaje de vinos procedentes de España (Mancha y Penedes) para aproximadamente 60% y el sur de Francia (Languedoc y Gers) alrededor de 40 %).

Vinificación: Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica – maceración corta - clarificación y embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pajizo brillante.

Intenso y perfumado en nariz, con aromas frutales (grosella). Vino agradable y fácil de beber. Redondo y equilibrado en boca, con un agradable final afrutado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con platillos de mariscos o pescados. Ideal para el aperitivo.



PARTAGER ROUGE

VIN DE L'UNION EUROPEENNE, FRANCIA.



Variedades: Tempranillo, Garnacha y Merlot (Ensamblaje de vinos procedentes de Francia (Languedoc Rousillon y Ardeche) alrededor del 80% y de España (Mancha) con un 20%).

Vinificación: Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica – maceración corta - clarificación y embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: De brillante color rojo cereza, buena intensidad. Aromático y agradable, con aromas de frutos rojos (mora y frambuesa). Vino de cuerpo medio y equilibrado, con taninos redondos y aromas de mermelada de fruta madura en el final de boca.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos.



PINOT NOIR RESERVE

IGP ILE DE BEAUTE, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Vinificación: Estrujado de la uva – maceración prefermentativa en frío (12°C / 54°F) durante 3 días para favorecer la extracción de aromas – fermentación alcohólica en cubas con bazuqueo 2 veces al día (la temperatura alcanza los 27°C / 80°F al final de la fermentación).

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Rojo rubí con reflejos violeta.

De nariz intensa, combina aromas a cereza roja y agradables notas de moca, vainilla y especias al agitar la copa. En boca es suave, con taninos fundidos y predominio de notas de kirsch y especias.

Maridaje: Ideal con Platos mediterráneos, pizza, paella, risotto.



CABERNET SAUVIGNON RESERVE

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica en cubas con dos délestages diarios (la temperatura alcanza los 27°C / 80°F al final de la fermentación). Micro-oxigenación antes de la fermentación maloláctica en cubas para intensificar el color y suavizar los taninos.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Granate profundo con reflejos púrpura.

Buena intensidad aromática que combina notas de frutos negros maduros (casis, mora) con delicados matices tostados y especiados al agitar la copa. En boca es amplio y suave, con taninos sedosos. Final largo, donde predominan notas de vainilla y regaliz.

Maridaje: Ideal con carnes rojas a la parrilla, pasta, platos especiados y quesos.



MERLOT RESERVE

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

★

Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: Perfecta maduración de la uva – estrujado de la uva – «flash détente» de una parte de la cosecha para potenciar el color y la expresión aromática – fermentación alcohólica con dos délestages diarios para la otra parte de la cosecha. Maceración larga (3 semanas) con microoxigenación antes de la fermentación maloláctica en cubas para intensificar el color y suavizar los taninos.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 15° C

Notas del Sommelier: Granate con reflejos brillantes. En nariz asoman agradables aromas a frutas maduras (fresa, mora) entremezclados con delicadas notas de café. En boca es armonioso y elegante, con una estructura sedosa rica en bayas rojas y negras.

Maridaje: Ideal con carnes rojas, aves, pasta y quesos.



BORDEAUX BLANC “PETITE NANCY”

AOC BORDEAUX, FRANCIA.

★

Variedades: 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon.

Vinificación: Maceración prefermentativa – fermentación alcohólica realizada a baja temperatura (18°C / 65°F), un 30% en barricas nuevas y un 70% en cubas – 3 meses de crianza en barricas nuevas con removido de las lías (bâtonnage). Crianza 50% en madera y 50% en cubas.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Amarillo pálido con reflejos verdes. Intenso y complejo en nariz, combina aromas a frutas tropicales (mango, fruta de la pasión, piña) con notas de vainilla. Ataque vivo y amplio, final con una pincelada cítrica.

Maridaje: Ideal para acompañar mariscos, pescados blancos, carnes blancas, espárragos y como aperitivo.



BORDEAUX “CUVÉE RAMBAUD”

VIN DE L'UNION EUROPEENNE, FRANCIA.

★

Variedades: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. (Procedente de los terruños situados principalmente en la región de Entre-deux- Mers y en la orilla derecha del Gironde).

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a alta temperatura (30- 32°C / 86-90°F) con remontados diarios – maceración (3 semanas) – fermentación maloláctica. Criado parcialmente en madera durante 6 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Rojo intenso y brillante.

Expresivo en nariz, con aromas a bayas negras (mora, arándano) y notas torrefactas (cacao). En boca resulta afrutado, con taninos presentes y bien integrados. Final largo y especiado.

Maridaje: Ideal para acompañar Carnes rojas, patés, quesos.



CÔTES DE PROVENCE “TOURMALINE”

AOC CÔTES DE PROVENCE, FRANCIA.

★

Variedades: 50 % Garnacha, 35% Cinsault, 15% Syrah. (Provence, en el sur este de Francia, en la valle de los «Maures ».)

Vinificación: Cuidado meticuloso de la vendimia para evitar cualquier oxigenación y poder preservar un color poco intenso-despalillado-maceración pelicular-rensado-fermentación alcohólica a temperatura controlada (16-18°C / 60°F-65°F). Crianza en sus lías durante 2 meses antes del embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Rosa pálido con reflejos brillantes. Elegante y delicado con bonitas notas afrutadas combinada a aromas de lila y de madre selva. Armonioso y rico, con un bonito equilibrio y de un final a la vez afrutado y especiado.

Maridaje: Ideal para con, ensaladas, asados, platos mediterráneos y como aperitivo.



BEAUJOLAIS-VILLAGES

AOC BEAUJOLAIS, FRANCIA.

★

Variedad: 100% Gamay Noir (Viñedo situado al norte de la denominación Beaujolais, entre Mâcon y Villefranche.)

Vinificación: Maceración semicarbónica – fermentación alcohólica con 2 délestages diarios – fermentación maloláctica – cupage y clarificación. Crianza en cubas.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Atractivo color ojo rubí, limpio y brillante.

Nariz elegante con aromas de higos frescos y frutas rojas en mermelada (cereza negra, fresa del bosque) combinados con delicadas notas especiadas. Buena estructura en paladar, con un final largo y persistente que recuerda el regaliz.

Maridaje: Ideal para con ensaladas, embutidos y aves a la parrilla.



CÔTES DU RHÔNE “LES GALETS”

AOC CÔTES DU RHÔNE, FRANCIA.

★

Variedades: 45% Grenache, 40% Syrah, 15% Mourvèdre. (Viñedo situado en la parte meridional de la denominación, entre Montélimar y Aviñón.)

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica con délestage diario y maceración – fermentación maloláctica. Crianza sobre lías finas en cubas con oxigenación controlada.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Rojo intenso con reflejos púrpura.

De nariz intensa, presenta aromas a flores (violeta) y frutos negros (cereza negra, casis) acompañados de notas ligeramente especiadas. En boca es franco y amplio, dando paso a un final afrutado y especiado.

Maridaje: Ideal para con platos especiados, carnes rojas en salsa, quesos.



SAUTERNES

AOC SAUTERNES, FRANCIA.

★

Variedades: 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc. (Viñedo situado a 40 kilómetros al sudeste de Burdeos, formando un enclave en el sur de la región de Graves.)

Vinificación: Vendimias recogidas en sucesivos repasos, uva por uva, prensado, fermentación alcohólica. Parcialmente criado en madera.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: Oro franco y brillante.

Complejo, fino y elegante en nariz, con aromas a piña y albaricoque entremezclados con notas de acacia y miel. En boca es untuoso, afrutado (naranja confitada) y persistente.

Maridaje: Ideal como aperitivo, con foie gras, melón, asados de aves y quesos azules.



HÉRITAGE

AOC DUCHÉ D'UZÈS, FRANCIA.

★

Variedades: Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Vinificación: Despalillado de las uvas, remontado diario y larga maceración en depósitos de hormigón (3 semanas). Crianza: Durante 6 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Rojo oscuro, intenso con reflejos púrpuras. Rico, combinando intensos aromas de frutas negras (guinda) y de especias. A la agitación, aparecen notas de violeta, típico de los mejores Syrah. Armoniosa estructura, bien equilibrado, dotado de intensos aromas de frutas y de notas tostadas y avainillada. Un final fresco y persistente.

Maridaje: Ideal con cordero, pato, carnes rojas, chocolate negro, quesos fuertes y platos especiados.



M DE MAGNOL

AOC BORDEAUX, FRANCIA.

★

Variedades: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon.

Vinificación: Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica en cubas a 30°C cón delestages diarios – Control de la temperature y oxigenación – maceración larga (3 semanas) – fermentación maloláctica – crianza en barricas durante 6 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Un violeta intenso y brillante.

En nariz se abren aromas expresivos de frutas rojas y negras maduras, seguidas de suaves notas especiadas que aportan un toque de frescura. Ligeros toques de cuero, llevados por taninos sedosos, una estructura notable y poderosa. El final afrutado, fresco y largo.

Maridaje: Ideal con cocina mediterránea y postres de chocolate con frutas rojas.



CHATEAU MAGNOL CRU BOURGEOIS

AOC HAUT-MÉDOC, FRANCIA.

★

Variedades: 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Vinificación: Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica en cubas a 30°C cón delestages diarios – Control de la temperature y oxigenación – maceración larga (3 semanas) – fermentación maloláctica – crianza en barricas (30% de madera nueva) durante 12 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Púrpura brillante. Fino y elegante with aromas of liquorice, cinnamon, vainilla y bayas rojas (frambuesa, grosella roja). Bien equilibrado cón taninos aterciopelados, aromas delicadas de frutas y un final especiado.

Maridaje: Ideal con carne roja, quesos maduros. Pruebe con queso Pirineos, mermelada de cerezas negras y pan de nueces.




EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso