



BARTON & GUESTIER BEAUJOLAIS-VILLAGES
AOC BEAUJOLAIS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 14,0%

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

Capacidad de Guarda: 3 años

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.



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



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.