



BARTON & GUESTIER BORDEAUX "CUVÉE RAMBAUD" AOC BORDEAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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.)

Alcohol: 13,5%

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.

Capacidad de Guarda: 4 años

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.



Ideal para acompañar Carnes rojas, patés, quesos.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com