



BARTON & GUESTIER CABERNET SAUVIGNON RESERVE
IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 12,5%

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.

Capacidad de Guarda: 4 años

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.



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