



BARTON & GUESTIER HÉRITAGE

AOC DUCHÉ D'UZÈS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Alcohol: 13,5%

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.

Capacidad de Guarda: 6 años

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.



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



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.