



**BARTON & GUESTIER MERLOT RESERVE**  
IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Merlot.

**Alcohol:** 12,5%

**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.

**Capacidad de Guarda:** 4 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °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.



Ideal con carnes rojas, aves, pasta 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.