



BARTON & GUESTIER M DE MAGNOL
AOC BORDEAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica en cubas a 30°C con delestages diarios – Control de la temperatura y oxigenación – maceración larga (3 semanas) – fermentación maloláctica – crianza en barricas durante 6 meses.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate intenso.



Predominantemente frutal con aromas de grosella, frambuesa y fresa.



Goloso y bien equilibrado, con taninos suaves y final especiado.



Ideal con cocina mediterránea y postres de chocolate con frutas rojas.



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.