



BARTON & GUESTIER PINOT NOIR RESERVE
IGP ILE DE BEAUTE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Estrujado de la uva – maceración prefermentativa en frío (12°C / 54°F) durante 3 días para favorecer la extracción de aromas – fermentación alcohólica en cubas con bazuqueo 2 veces al día (la temperatura alcanza los 27°C / 80°F al final de la fermentación).

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí con reflejos violeta.



De nariz intensa, combina aromas a cereza roja y agradables notas de moca, vainilla y especias al agitar la copa.



En boca es suave, con taninos fundidos y predominio de notas de kirsch y especias.



Ideal con Platos mediterráneos, pizza, paella, risotto.



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.