



BARTON & GUESTIER ROSÉ RESERVE

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedades: 80% Grenache, 20% Syrah.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Coupage de rosados sangrados y prensados para desarrollar la riqueza de la técnica del sangrado y la frescura del prensado – despalillado y estrujado de la uva – desfangados específicos para reducir las lías, adaptados a una fermentación regular que desarrollará los aromas – alcohol.

Fermentación a baja temperatura (16° C / 60°F).

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rosa salmón brillante.



Nariz con aromas de frutas rojas maduras (grosella, frambuesa) y notas florales (rosa).



Crujiente y vivaz en boca con intensos aromas de pomelo rosa.



Carnes a la brasa, ensaladas, platos especiados y exóticos.



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.