



BARTON & GUESTIER SAINT-EMILION AOC SAINT-EMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a 30-32°C / 86-90°F con un remontado diario – maceración larga (2 o 3 semanas) – fermentación maloláctica. Crianza: Parcialmente criado en madera durante 3 meses.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo cereza profundo.



Bouquet seductor, en el que destacan notas de frutos negros y rojos (mora, cereza negra, mermelada de fresa).



Suculento y elegante en boca, con taninos sedosos. Un final cálido en el que predomina la fruta.



Carnes a la parrilla y asados, aves, presa, 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.