



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

Premium Sparkling Chardonnay



P R O D U C C I O N	Clasificación: Vino espumoso de calidad
	Región: Ensamblaje de vinos procedentes del valle del Loira.
	Varietal de uva: 100% Chardonnay
	Suelo: Pizarra, creta y arcilla
	Clima: Oceánico, templado y húmedo.
Vinificación: Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica – segunda fermentación en cuba cerrada – 3 meses de crianza sobre lías para obtención de mayor volumen y mayor complejidad aromática – clarificación y embotellado.	
Viticultura: Rendimientos limitados, gestión manual del viñedo, selección minuciosa e interferencia mínima durante el proceso natural de maduración de las uvas.	
C A T A	Color: Amarillo paja con reflejos dorados, brillante. Burbujas finas y homogéneas.
	Nariz: Intensa y perfumada, con dominante afrutada (melocotón, albaricoque). Aparecen unas sutiles notas cítricas al agitar.
	Boca: Elegancia en boca. Apoyándose en una buena acidez, este vino está dotado de un gran equilibrio y posee un largo final fresco y aromático (frutas blancas). ¡Se puede degustar sin esperar!
P R Á C T I C A	Maridaje: Ideal como aperitivo – Servir entre 5°C y 6°C.
	Comentarios: Vino fácil de beber, fresco y agradable. Un vino versátil, festivo. Excelente como aperitivo.
	Notas de prensa: Big Challenge “Espumantes” 2009 – Brazil : Rating 87 / 100