

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## BEAUJOLAIS 2021

### PRODUCCIÓN

Denominación Beaujolais Controlada

Región: Viñedo situado en la orilla derecha del Saona, entre Mâcon, al norte, y Lyon, al sur.

Variedad de uva: 100% Gamay Noir.



Suelo: Arcillo-calizo.



Clima continental, con grandes oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano.

Vinificación: Maceración semicarbónica – fermentación alcohólica con 2 *delestages* diarios – fermentación maloláctica – cupage y clarificación.



Crianza en tanques.

Formato disponible: 750 ml.

### CATA



Rojo cereza brillante.



En nariz es una explosión de frutas rojas de bosque (fresa, frambuesa, cereza) con agradables notas de violeta que le dan complejidad.



En paladar es equilibrado, con taninos suaves y sutiles, muy fresco y con un largo final afrutado.



Ensaladas, embutidos y aves a la parrilla.

Servir entre 14°C y 16°C / 57°F y 60°F.

### PREMIOS

Medalla de Oro – NY World Wine & Spirit Competition 2016 – Añada 2015

Top Wine in the Category – Vinivo Wine Style Awards 2018 – Añada 2013



### Les Violettes

*Les Violettes (las violetas) se caracterizan por su perfume intenso, típico de los aromas de nuestro Beaujolais.*

# B&G



Enjoy our quality responsibly

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

