

# BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

## MARGAUX

Grand Vin de Bordeaux  
2019

### PRODUCCIÓN

Denominación Margaux Controlada

Región: Viñedo situado a unos 20 kilómetros al norte de Burdeos. Es la denominación más meridional del Médoc.

Variedades de uva: 52% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot.

 Suelo: Cimas redondeadas de grava fina de origen garonés.

 Clima oceánico y templado.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a 30-32°C / 86-90°F con un remontado diario – maceración larga (3 semanas) – fermentación maloláctica.

 Crianza: 8 meses en barricas.

Formato disponible: 75 cl.

### CATA

 Granate profundo y brillante.

 Complejo en nariz, combina aromas a frutos negros con delicadas notas de regaliz y vainilla.

 Generoso en boca, con textura suave y taninos untuosos. Presenta un final afrutado, redondo y sabroso.

 Carnes rojas, presa, quesos.  
Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

### PREMIOS

- Medalla de Plata – Decanter 2021 – Reserva 2019
- Medalla de Oro – Grand Prix 2021 VINEX – Prague - Añada 2016
- Medalla de Oro – Decanter 2020 – Reserva 2018
- Medalla de Bronce – Japan Wine Challenge 2017- Añada 2015
- Medalla de Oro – Berliner Wein Trophy 2016 – Añada 2012



## Terrasses des Dames

*Nuestro Margaux, vino femenino por excelencia, se produce en un suelo consistente en un apilamiento de estratos denominado «terrasses», reconocido por producir vinos elegantes.*

# B&G



Enjoy our quality responsibly

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

