

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

BORDEAUX

2020

PRODUCCIÓN

Denominación Bordeaux Controlada

Región: Procedente de los terruños situados principalmente en la región de Entre-deux-Mers y en la orilla derecha del Gironde.

Variedades de uva: 93% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon.

 Suelo: Grava, arcilloso-calizo.

 Clima oceánico y templado.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a alta temperatura (30-32°C / 86-90°F) con remontados diarios – maceración (3 semanas) – fermentación maloláctica.

 Crianza: Criado parcialmente en madera durante 6 meses.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Rojo intenso y brillante.

 Expresivo en nariz, con aromas a bayas negras (mora, arándano) y notas torrefactas (cacao).

 En boca resulta afrutado, con taninos presentes y bien integrados. Final largo y especiado.

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

PREMIOS

- Medalla de Plata – Mundus Vini Spring Tasting 2022 - Añada 2020
- Medalla de Plata – Cathay HK International Wine & Spirit Competition 2021 - Añada 2019
- Medalla de Oro – Grand Prix 2021 VINEX – Prague - Añada 2019
- Medalla de Bronce – International Wine Challenge 2020 - Añada 2018
- Medalla de Bronce – Cathay Pacific HKIWSC 2020 - Añada 2018
- 89 Points – Ultimate Wine Challenge 2020 - Añada 2018
- Commended Award – The International Wine Challenge 2019 – UK – Añada 2017
- 87 points – Ultimate Wine Challenge 2019 – USA – Añada 2017
- Commended – IWC 2017 – Reino Unido – Añada 2017
- Medalla de Oro – Prague Wine Trophy award 2018 – República Checa – Añada 2016
- Medalla de Bronce – Cathay Pacific – Hong Kong International W&S 2018 – Añada 2016
- Medalla de Oro – Best of show Bordeaux in retail – Dégustation de printemps 2017 – Mundus Vini – Añada 2015



Cuvée Rambaud

Esta cuvée rinde homenaje a Germain Rambaud, el primer jefe de bodega de Thomas Barton.



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

