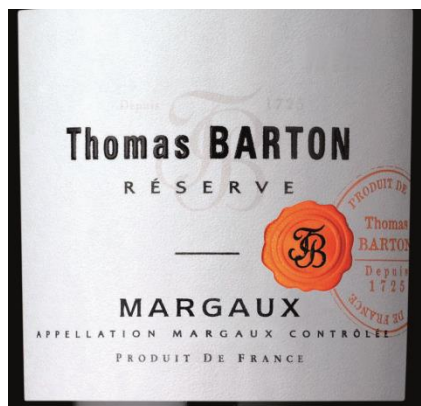


Depuis 1725
Thomas BARTON
 RÉSERVE

Thomas Barton Réserve Margaux 2016



Este vino es un homenaje a Thomas BARTON, cuyo espíritu aventurero y visionario le llevaron a abandonar su Irlanda natal e instalarse en Burdeos, donde fundó su casa de vinos en 1725. Hacia 1746, su pericia y su saber hacer lo convirtieron en el negociante más importante del mercado (“la Plaza”) de Burdeos.

La presentación o el “vestido”, sobrio y clásico, recuerda a ese principio del siglo XVIII, con una botella típica bordelaise (*flacon bordelais*), una cápsula corta, un corcho largo y una etiqueta que destaca el nombre del negociante y la denominación.

E L A B O R A C I O N	Clasificación: Appellation Margaux Contrôlée
	Región: Viñedo situado a unos 20 kilómetros al norte de Burdeos. Es la denominación más meridional del Médoc. Varietades de uva: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot Suelo: Cimas redondeadas de grava fina de origen garonés Clima: Oceánico, templado y húmedo Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a 30-32°C con un remontado diario – maceración larga (3 semanas) – fermentación maloláctica en cubas – crianza en barricas de roble francés durante 12 meses (un 30% en barricas nuevas). Viticultura: Rendimientos limitados, gestión manual del viñedo, selección minuciosa e interferencia mínima durante el proceso natural de maduración de las uvas. Vendimias manuales.
C A T A	Color: Capa rojo púrpura profundo. Nariz: Complejo, combina aromas a bayas rojas y negras. Cuando se agita aparecen delicadas notas tostadas y ahumadas. Boca: Vino de textura sedosa, con taninos presentes pero redondos. Final largo y aromático.
	Maridaje: Filete de ternera, cordero asado con hierbas frescas, pechuga de pollo rellena con champiñones negros – Servir entre 16°C y 18°C. Comentarios: Placentero, redondo, opulento y afrutado, con una estructura sedosa. Este vino sabroso seducirá a todos los amantes de Margaux. Medallas: *Seleccionado en la Guide des Meilleurs Vins à Petits Prix 2009 – Revue du Vin de France (añada 2006) *Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2007 – Bélgica (añada 2004) “Muy bien” (Sehr Gut) – Mundus Vini 2006 – Alemania (añada 2004) Notas de prensa: *Wine Enthusiast - Buying Guide (Guía de Compras): 88/100 (añada 2010)
P R Á C T I C A	