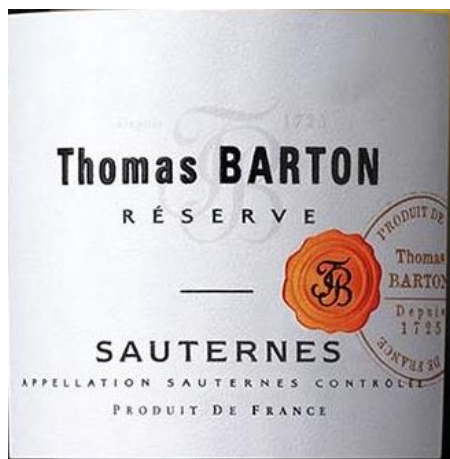


Depuis 1725

Thomas BARTON

R É S E R V E

Thomas Barton Réserve Sauternes 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 Sauternes Contrôlée

Región: Viñedo situado a 40 kilómetros al sudeste de Burdeos, formando un enclave en el sur de la región de Graves.

Varietades de uva: 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc

Suelo: Grava, arcilloso-calizo

Clima: Oceánico, templado y húmedo

Vinificación: Vendimias recogidas en sucesivos repasos (se han efectuado 5 repasos sucesivos para la añada 2005) – prensado – fermentación alcohólica en barricas para aportar mayor volumen y concentración – crianza sobre lías en barricas con removido de las lías (*bâtonnage*) durante 2 meses.

Viticultura: Selección de los mejores *terroirs*. Vendimias manuales. 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: Hermosa capa brillante y dorada.

Nariz: Fino y elegante, con aromas a frutas tropicales y corteza de naranja cuando se agita.

Boca: Amplio, armonioso, bien equilibrado, con una explosión de frutas en final de boca.

P
R
Á
C
T
I
C
A

Maridaje: *Foie gras*, quesos azules, crema catalana a la flor de naranjo, lomo de rodaballo al Sauternes y al curry, pavo con almendras y albaricoques, o simplemente como aperitivo – Servir entre 8°C y 10°C.

Comentarios: Perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. Aromas “asados” de frutos secos, miel y especias. Vino sabroso, placer garantizado.

*Medalla de Oro – Berlin Wein Trophy 2016 – Alemania – añada 2013

*Medalla de Plata – Mundus Vini 2016 – Alemania – añada 2013

*Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles – añada 2009

*Medalla de Oro – Sélections Mondiales des Vins – Canadá – 2007

Notas de prensa: Wine Enthusiast- EE. UU. -Septiembre de 2012- Obtuvo 88/100 en la Guía de Compras

Wine Enthusiast – EE. UU. – Junio de 2010 – Obtuvo 90/100 en la Guía de Compras

Síganos en facebook : www.facebook.com/bartonguestier

EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. DISFRUTE DE UN CONSUMO RESPONSABLE.