


BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MERLOT

PAYS D'OC INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022


 La suavidad y la redondez de una variedad muy femenina.


PRODUCCIÓN




Región: Languedoc-Rosellón (300.000 hectáreas), viñedo que bordea el Mediterráneo.
Cupaje de vinos procedentes de diferentes terruños: Hérault (49%), Aude (6%) y Gard (45%).

Variedad de uva: 100% Merlot.

 Suelo: Procedente de diferentes regiones de Languedoc (Aude, Hérault, Gard), cada una de ellas con suelos distintos (esquisto, marga, caliza y arcilla).


 Clima: El clima cálido y ventoso del Mediterráneo, unido a la diversidad de los suelos de estas tres regiones, ofrece unos vinos potentes y afrutados.


Vinificación: Perfecta maduración de la uva – estrujado de la uva – «flash détente» de una parte de la cosecha para potenciar el color y la expresión aromática – fermentación alcohólica con dos *délestages* diarios para la otra parte de la cosecha.


 Maceración larga (3 semanas) con microoxigenación antes de la fermentación maloláctica en cubas para intensificar el color y suavizar los taninos.


Formatos disponibles: 75 cl y 37,5 cl.

CATA

 Granate con reflejos brillantes.

 En nariz asoman agradables aromas a frutas maduras (fresa, mora) entremezclados con delicadas notas de café.

 En boca es armonioso y elegante, con una estructura sedosa rica en bayas rojas y negras.

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

PREMIOS

Medalla de Oro – Prague Wine Trophy 2021 -Reserva 2019
Medalla de Bronce – Japan Wine Challenge 2020 – Añada 2019
Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2020 – Reserva 2019



Salud y Medio ambiente

Botella más ligera

Apto para veganos

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



B&G