



# CHÂTEAU MAGNOL 2020 CRU BOURGEOIS



## **INTRODUCCIÓN:**

*"Château Magnol es el epítome de la elegancia, a la vez sedosa y exquisita".  
Laurent Prada, enólogo jefe de B&G.*

## **PRODUCCIÓN:**

**Clasificación:** Denominación Haut-Médoc Controlada.

**Región:** Viñedo cercano a Buerdos, situado en la margen izquierda del estuario del Gironde.

**Varietades de uva:** 49% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot,

**Suelo:** Arena y grava.

**Clima:** Oceanico, templado y húmedo.

**Viticultura:** Propiedad de 31 hectáreas. Rendimientos limitados, gestión manual del viñedo, selección minuciosa e interferencia mínima durante el proceso natural de maduración de las uvas.

**Vinificación:** Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica en cubas a 30°C con delestages diarios – control de la temperatura y oxigenación – maceración larga (3 semanas) – fermentación maloláctica – crianza en barricas (30% de madera nueva) durante 12 meses.

## **CATA:**

**Color:** Púrpura brillante.

**Nariz:** Fino y elegante con aromas de regaliz, canela, vainilla y bayas rojas (frambuesa, grosella roja).

**Boca:** Bien equilibrado con taninos aterciopelados, aromas delicados de frutas y un final especiado.

## **PRACTICA:**

**Maridaje:** Carne roja, quesos maduros. Pruebe con queso Pirineos, mermelada de cerezas negras y pan de nueces. Servir entre 16°C y 18°C.

## **PREMIOS:**

\*Medalla de PLATINO – 97 PUNTOS - Decanter World Wine Awards 2022 – Añada 2020

\*Medalla de Bronce – International Wine Challenge 2022 – Añada 2020

\*90+ puntos – Markus Del Monego – Mejor Sumiller del mundo – Añada 2020

\*91-92 points – James Suckling – Añada 2020



**Barton & Guestier**  
DEPUIS 1725

Château Magnol  
87 Rue du Dehez.  
33290 Blanquefort – France  
[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

