

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725


VOUVRAY 2020

PRODUCCIÓN

Denominación Vouvray Controlada


Región: Viñedo situado en el valle del Loira, cerca de la ciudad de Tours.

Variedad de uva: 100% Chenin Blanc.

 Suelo: Arcilloso-silíceo, el mejor terruño para la variedad Chenin Blanc.

 Clima oceánico y continental.


Vinificación: Prensado de las uvas antes del desfangado – fermentación alcohólica controlada para conservar una parte de azúcar residual en el vino.

 Crianza: Control de la fermentación en cubas para conservar azúcar residual.


Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Amarillo brillante.

 Placentero en nariz, donde destacan agradables aromas a frutas (pera, piña) y delicadas notas florales.

 Goloso en boca, con un final refrescante.

 Aperitivo, salmón ahumado, platos asiáticos, quesos cremosos.
Servir entre 8°C y 10°C / 46°F y 50°F.

PREMIOS

Medalla de Bronce – Decanter 2021 – Reserva 2019
Medalla de Bronce – Decanter 2020 – Reserva 2018
Medalla de Plata – Decanter 2019 – UK – Añada 2018
Medalla de Bronce – The International Wine Challenge 2019 – UK – Añada 2018
Vivino 2017 Wine Style Award – Loire Valley – Chenin Blanc Category – Dinamarca
Vivino's 2017 Wine Style Awards recognize the best wines on the planet: n°1 selling vouvray in the USA; Wine Enthusiast – Best Buy; Doble medalla de oro: NYW&S Competition.
Medalla de Bronce – The International Wine Challenge 2019 - HK



Les Petites Parcelles

Nuestro Vouvray procede de pequeñas parcelas situadas en las laderas y las mesetas que dominan el Loira, también conocido como el río «Real».



Enjoy our quality

B&G

responsibly

www.barton-guestier.com

