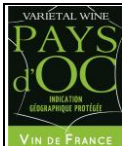
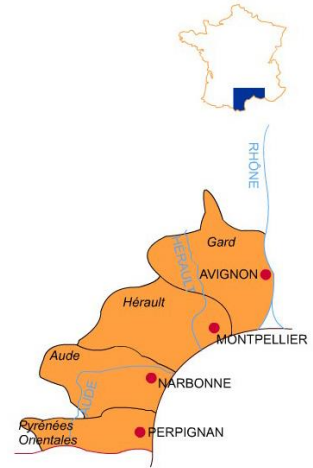




Barton & Guestier
DEPUIS 1725

B&G Réserve Grenache



**P
R
O
D
U
C
C
I
Ó
N**

Clasificación: País d'OC IGP (Indicación Geográfica Protegida)

Región: Languedoc Roussillon (Gard)

Variiedad de uva: 100% Grenache Noir

Suelo: Marga

Clima: Mediterráneo, ventilado, seco y soleado. Temperaturas bajas durante la noche.

Vinificación: Estrujado de las uvas. Termo vinificación de una parte de la cosecha para mejorar el color y aromas. Fermentación alcohólica en cubas. Maceración (2 semanas) con micro oxigenación antes de la fermentación maloláctica en cubas.

Viticultura: Poda usando los métodos "Cordon Royat o Gobelet". 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: Rojo cereza brillante.

Nariz: Aromas de frutas rojas (frambuesa, fresa, grosella) y notas especiadas (canela y pimienta negra).

Boca: Equilibrado, refrescante con notas de granada y taninos deliciosos. Un regusto largo, afrutado y mentolado.

**P
R
A
C
T
Í
C
A**

Maridaje: Cordero, pato, comida picante, platos mediterráneos, chocolate negro y queso. Mejor servir entre 16-18°C.

Comentarios: ¡Un vino agradable y fácil de beber!

Medallas: Pronto

Comentarios: Pronto