

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

ORIGINAL ORGANIC MERLOT 2022

PRODUCCIÓN

IGP (Indicación Geográfica Protegida) Pays d'Oc



Región: Languedoc Roussillon (Gard), viñedo cerca del mar Mediterráneo.

Variedad de uva: 100% Merlot.



Suelo: Arcillo-calcareo (norte del Gard), llanura de los Cévennes



Clima: Mediterráneo, muy soleado, seco, ventilado.

Vinificación: Maduración óptima de las uvas – estrujado de las uvas – 25% de la vendimia termo-vinificada – maceración larga (3 semanas) para un 25% de la vendimia – fermentación con hollejos corta para un 50% de la vendimia, con 2 delestages al comienzo de la fermentación alcohólica.

Viticultura: Abono orgánico, sin riego, selección minuciosa y con interferencia mínima durante el proceso natural de maduración de las uvas. Rendimientos medios (50 hl/ ha en un año normal).

Formato disponible: 75 cl.

CATA

👁 Granate intenso con reflejos púrpuras.



Intenso, afrutado, combinando bonitas notas de frambuesa, de cereza y de fresas silvestres.

Aparecen aromas tostadas y vainilladas a la agitación



Debido de un buen equilibrio en boca, esta buena cosecha desarrolla taninos maduros y varios aromas afrutados.



Barbacoa, pasta, queso ligero, risottos, postres de chocolate –

Servir entre 16°C y 18°C.

Comentarios: Afrutado, redondo y liso en boca con un final largo.

PREMIOS



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



Salud & Ambiente:

- * Vino Biológico
- * Sin azúcar añadido después de la vinificación
- * Vegano
- * Botella de peso ligero
- * Capsula de aluminio
- * Papel reciclado procedente 100% de la industria del algodón



B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

