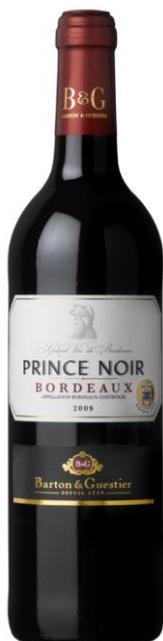


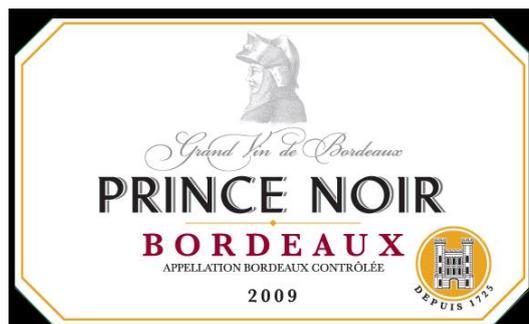


Barton & Guestier
DEPUIS 1725



Prince Noir 2013

AOC – Historical Brands



Clasificación: Denominación Bordeaux Controlada

**P
R
O
D
U
C
C
I
Ó
N**

Región: Principalmente situado en “Entre-Deux-Mers” y en la margen derecha del estuario del Gironde

Varietades de uva: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Suelo: Grava, arcillo-calcáreo

Clima: Oceánico, templado y húmedo

Vinificación: Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica realizada a alta temperatura (30-32°C) con remontado diario – maceración (2 ó 3 semanas) – fermentación maloláctica – crianza sobre lías en cubas

Viticultura: 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 brillante

Nariz: Un bonito buqué dominado por flores (violet), frutas rojas (frambuesa) y especias (canela y pimiento)

Boca: Suave y complete en el paladar. Delicado, taninos suaves. Un final largo y afrutado.

**P
R
A
C
T
Í
C
A**

Maridaje: Queso, paté y carne roja – Servir entre 16°C y 18°C

Comentarios: Un bonito vino con sus frutas ricas. Una buena armonía en este vino que caracteriza esta cosecha. Se puede beber con un camembert maduro, una buena carne roja, o también un postre con frutas rojas o negras.

Notas de prensa: Guide Gilbert & Gaillard – French Wine Guide – Nota 81/100

“Deep crimson. A mix of ripe red and black fruits ... The palate is generous and powerful. Polished, fruit-forward...”