



M de MAGNOL 2021



PRODUCCIÓN:

Classificación: Appellation Haut-Médoc Contrôlée.

Región: Viñedo cerca de Burdeos, ubicado en la margen izquierda del estuario de la Gironde.

Varietales: 74% Merlot, 20% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Cabernet Sauvignon.

Suelo: Arenoso con grava.

Clima: Oceánico, templado y húmedo.

Viticultura: Rendimientos limitados, manejo manual del viñedo, cuidadosa selección y mínima interferencia durante el proceso de maduración natural de la uva.

Vinificación: Despalillado y estrujado de la uva – fermentación alcohólica con desprendimiento y remontado diarios – control de temperatura y suministro de oxígeno – maceración larga (entre 2 y 3 semanas) – fermentación maloláctica – crianza en madera francesa durante 12 meses.

CATA:

Color: Rojo granate intenso y brillante.

Nariz: Intensos aromas de frutos rojos (cereza, frambuesa) complementados con dulces notas de vainilla.

Boca: Armonioso, flexible, bien equilibrado. Los taninos son aterciopelados, el final es largo y exquisito sobre la fruta. M de Magnol Haut Médoc es un vino afrutado, jugoso y muy elegante.

PRÁCTICA:

Maridaje: Risotto de setas, ternera asiática con cebolla, quesos curados, postres de frutos rojos o de chocolate negro. Servir entre 16°C y 18°C.

CERTIFICACIÓN:

Durante muchos años, Barton & Guestier ha estado involucrado en varias iniciativas de desarrollo sostenible. De hecho, Château Magnol se benefició de la certificación ISO 14001 en 2013, que se refiere a preocupaciones como la gestión de la tierra, el agua y su calidad, la energía, la huella de carbono, la gestión de residuos, la seguridad y la salud. Esta transición hacia una agricultura más respetuosa y razonada continúa cuando la transición a la cosecha 2016, Château Magnol obtiene la certificación de Alto Valor Ambiental nivel 3. Este nivel es uno de los más estrictos cuando se trata de certificaciones ambientales para granjas. Así, M de Magnol Haut Médoc tiene esta certificación y favorece los estándares sostenibles establecidos en Château Magnol y justifica que la presión de las prácticas agrícolas sobre el medio ambiente se reduzca al mínimo.

MEDALLAS: Medalla de Plata – Mundus Vini Spring Tasting 2023 – Añada 2020.



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

Château Magnol
87 Rue du Dehez.
33290 Blanquefort – France
www.barton-guestier.com

