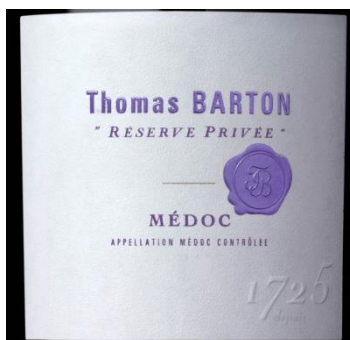


Depuis 1725

Thomas BARTON

R É S E R V E



Thomas Barton Réserve Privée Médoc 2020

Este vino es un homenaje a Thomas BARTON, cuyo espíritu aventurero y visionario le llevaron a abandonar su Irlanda natal e instalarse en Burdeos, donde fundó su casa de vinos en 1725. Rápidamente alcanzó especial renombre en la elaboración de Grandes Vinos. Hacia 1746, su pericia y su saber hacer lo convirtieron en el negociante más importante del mercado (“la Plaza”) de Burdeos.

Thomas Barton Réserve Privée Médoc es el reflejo de su apego a esta tierra de excelencia.

La presentación o el “vestido”, sobrio y clásico, recuerda a ese principio del siglo XVIII, con una botella típica bordelaise (*flacon bordelais*), una cápsula corta, un corcho largo y una etiqueta que destaca el nombre del negociante y la denominación.

E L A B O R A C I O N	Clasificación:	Appellation Médoc Contrôlée
	Enólogo:	Desde la añada 2008, el reconocido enólogo Christian Veyry se ha sumado al proyecto y trabaja en estrecha colaboración con Laurent Prada y su equipo. Un original cruce de los distintos tipos de saber hacer en Burdeos: la calidad sin concesiones de los “Grands Crus Classés” y la experiencia de un negociante histórico para revivir cerca de tres siglos de historia en una botella.
	Región:	Viñedo de 6,5 ha situado en la orilla izquierda del estuario de Gironda. (12 000 botellas)
	Variedades de uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
	Suelo:	Gran diversidad en cuanto a adaptación de suelos y variedades nobles: grava, arena, arcilloso-calizo y arenoso-arcilloso
	Clima:	Oceánico, templado y húmedo
	Vinificación:	Estrujado de las uvas – fermentación alcohólica en 3 cubas de 60 hl realizada a alta temperatura (28°C) con 1 o 2 remontados diarios. Uso de una bomba peristáltica de alta gama, delicada y respetuosa con el vino – maceración (3 semanas) – fermentación maloláctica en barrica.
C A T A	Crianza:	Crianza 100% en barricas nuevas durante 18 meses (roble francés proveniente de bosques altos - 24 meses de secado). Barricas envinadas durante 3 meses antes de su utilización para eliminar los primeros taninos duros de la madera. De ese modo, la barrica asegurará la perfecta microoxigenación del vino durante su crianza, lo que le aportará toda la finura de un gran clásico, pero sin enmascarar aromas frutales por la madera.
	Viticultura:	Viñas viejas (más de 25 años), rendimientos limitados (30 hl/ha), gestión manual del viñedo, deshojadura, vendimia en verde (aclareo) y cuidadosa selección de las parcelas. Frecuentes visitas y controles del viñedo llevados a cabo por los enólogos de B&G. Vendimia manual en cajas. Selección en la viña y en la bodega en mesa vibrante. Rigurosa selección de las uvas
	Color:	Magnífica capa de color negro con matices violeta.
P R Á C T I C A	Nariz:	El <i>bouquet</i> seduce por su complejidad, al combinar un perfume de bayas negras (grosella, mora), de especias suaves (vainilla, canela) y de torrefacto.
	Boca:	En el paladar revela un excelente equilibrio entre un sabor afrutado intenso y una madera ajustada. El ataque es amplio y potente; el paladar medio, en el que se percibe un suave sabor a chocolate, es untuoso, respaldado por taninos de una finura e intensidad excepcionales. Un buen vino de guarda, intenso y elegante al mismo tiempo.
	Maridaje:	Entrecot, cordero con hierbas aromáticas, turnedó, quesos fuertes – Servir a 18°C. Se recomienda una aireación en jarra.
P R Á C T I C A	Comentarios:	Un vino con raza, rico, concentrado, amplio, estructurado y equilibrado. Final largo y aromático (afrutado y tostado). Aunque ya accesible, Thomas Barton Réserve Privée revelará todo su potencial con los años (capacidad de guarda superior a 20 años). Pero, para los amantes de los vinos jóvenes, puede consumirse ahora.
	Medallas:	* Medalla de Oro – Mundus Vini Spring Tasting 2023 – Reserva 2020 Medalla de Plata – Decanter 2021 – Reserva 2018 *Medalla de Oro – Decanter 2020 – Reserva 2016 *Medalla de Oro – Mundus Vini - añada 2016 * Medalla de Oro – Decanter 2019 – añada 2016 * 90 puntos – Wine Enthusiast 2017 – añada 2012 * Medalla de Plata – Vinalies Internationales – Febrero de 2017- Francia – añada 2014. * Recomendado – International Wine Challenge 2017 – Reino Unido – añada 2014
	Notas de prensa:	* 92 puntos - Ultimate Wine Challenge. 6 de junio de 2017 - Hawthorne, NY, EE. UU. – añada 2014 * Medalla de Oro + Trofeo “Mejor vino de la categoría” - Decanter Asia Wine Awards 2015 - añada 2012 * Medalla de Oro – Berlin Wein Trophy 2016 – Alemania – añada 2010 * Medalla de Oro – Mundus Vini 2015 – Alemania – añada 2012 * Guía Hachette 2016: Seleccionado con dos estrellas - añada 2012

Síguenos en facebook : www.facebook.com/bartonguestier

EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. DISFRUTE DE UN CONSUMO RESPONSABLE.