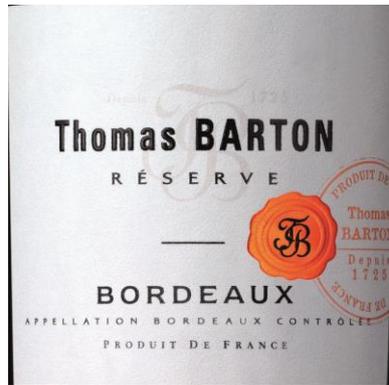




## Thomas Barton Réserve Bordeaux 2016



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. Hacia 1746, su pericia y su saber hacer lo convirtieron en el negociante más importante del mercado (“la Plaza”) de Burdeos.

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 Bordeaux Contrôlée

**Región:** Procedente de los *terroirs* situados principalmente en la región de Entre-deux-Mers y en la orilla derecha del Gironda.

**Variedades de uva:** 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

**Suelo:** Grava, arcilloso-calizo

**Clima:** Oceánico, templado y húmedo

**Vinificación:** Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a alta temperatura (30-32°C) con remontados diarios – maceración (3 semanas) – fermentación maloláctica – crianza en barricas (de roble francés) durante un mínimo de 6 meses.

**Viticultura:** Suelo analizado y gestionado mediante el sistema ARP (Automatic Resistivity Profiling), que permite optimizar las plantaciones y la gestión.

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 rubí profundo y brillante.

**Nariz:** Expresivo, con abundantes notas de frutos rojos maduros (cereza, fresa) combinadas con aromas a menta y regaliz.

**Boca:** Buen equilibrio, con taninos sedosos y un largo final afrutado.

P  
R  
Á  
C  
T  
I  
C  
A

**Maridaje:** Pasta con salsa boloñesa, pollo asado, bistec, quesos suaves como el Morbier – Servir a 18°C.

**Comentarios:** Un vino seductor, con abundantes aromas a frutas y especias. Buena estructura y final persistente.

**Medalla:** \*Medalla de Oro – Concours Mondial de Bruxelles 2007 - Bélgica

**Notas de prensa:** \* Wine Guide 2008 – Andreas Larsson – Mejor Sumiller del Mundo:

"Nariz clásica y elegante de frutas y cuero, algunas notas de moca (...), fruta negra, de paso medio en boca."

\* Wine Enthusiast – EE. UU. – Marzo de 2009 – Obtuvo 86 puntos en la Buying Guide (Guía de Compras)