

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CABERNET SAUVIGNON

PAYS D'OC INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 La variedad emblemática de la región bordelesa demuestra su potencia y su complejidad en el terruño de Languedoc.

PRODUCCIÓN



Región: Languedoc-Rosellón (300.000 hectáreas), viñedo que bordea el Mediterráneo.

Variedad de uva: 100% Cabernet Sauvignon.

 Suelo: La diversidad de los terruños (arcilla y caliza en Limoux y grava en el Gard) aporta complejidad y riqueza al vino.

 Clima: Selección de viñedos situados en las zonas más frías de Languedoc, cerca de Limoux (gran variación térmica entre el día y la noche), así como de viñedos situados en el Gard, donde el clima es más suave.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica en cubas con dos *délestages* diarios (la temperatura alcanza los 27°C / 80°F al final de la fermentación).

 Micro-oxigenación antes de la fermentación maloláctica en cubas para intensificar el color y suavizar los taninos.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Granate profundo con reflejos púrpura.

 Buena intensidad aromática que combina notas de frutos negros maduros (casis, mora) con delicados matices tostados y especiados al agitar la copa.

 En boca es amplio y suave, con taninos sedosos. Final largo, donde predominan notas de vainilla y regaliz.

 Carnes rojas a la parrilla, pasta, platos especiados y quesos.
Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

PREMIOS

Felicitado – IWC 2023 – Añada 2022
Campeón Regional de Praga – Prague Wine Trophy 2021 – Reserva 2019
Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2021 – Luxembourg - Añada 2020
Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2020 – Reserva 2019
Medalla de Plata – Global Cabernet Sauvignon Masters 2020 – Reino Unido – Añada 2019



Salud y Medio ambiente

Botella más ligera

Apto para veganos

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



B&G