



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

B&G Sparkling Rosado



P
R
O
D
U
C
C
I
Ó
N

Clasificación: Vino espumoso rosada

Región: Ensamblaje de vinos procedentes del sur de Francia

Varietades de uva: 50 % Grenache, 30 % Cinsault, 20% Syrah

Suelo: Arcillo-calcáreo

Clima: Mediterráneo, muy soleado, seco y ventilado

Vinificación: Estrujado de las uvas – control de la fermentación alcohólica – segunda fermentación en cuba cerrada – clarificación y embotellado.

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: Color rosa salmón brillante. Burbujas finas y delicadas..

Nariz: Fresas, frambuesas y agradable aromas especiadas.

Boca: Una explosión de frutos del bosque a los que se combinan a notas de cereza fresca y de especias. ¡Se puede degustar como aperitivo cón pastelitos sin esperar!

P
R
A
C
T
Í
C
A

Maridaje: Ideal como aperitivo – Servir entre 5°C y 6°C..

Comentarios: Vino fácil de beber, fresco y agradable. ¡A beber en cualquier momento!