

# B&G Passeport Beaujolais

**Capacidad:** 0,750 L.

**Varietal de Uvas:** 100% Gamay.

**Denominación de Origen:** Beaujolais Contrôlée.

**Vinificación:** Cosecha manual en terruños muy exigentes que ofrecen mayor potencial en cuanto a la preservación de los aromas de fruta fresca, características del Beaujolais. Maceración semi-carbónica - fermentación alcohólica con 2 delestaje diarios - fermentación maloláctica - ensamblaje y clarificación.

**Notas de Cata:** Precioso color frambuesa. Nariz con atractivos aromas de frutos rojos. Bien equilibrado y muy fresco en boca, con un retrogusto largo y afrutado.

**Temperatura de Servicio:** Servir entre 14° C y 16° C.

**Decantación:** No es necesaria.

**Grado Alcohólico:** 12° G.L.

**Azúcar Residual:** 1,5 g/L.

**Gastronomía:** Ideal con ensaladas frescas, embutidos y aves a la parrilla.



**Barton & Guestier**  
la passion du vin depuis 1725

