



Barton & Guestier
la passion du vin depuis 1725



B&G Passeport Châteauneuf-Du-Pape

Nuestros enólogos aseguran un control estricto del proceso de elaboración para garantizar un vino concentrado, rico y muy afrutado, donde predomina el Syrah que trae todo su color y aromas.

FICHA TÉCNICA

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 50% Syrah y 50% Grenache.

Denominación de Origen: Châteauneuf-Du-Pape Contrôlée

Vinificación: La uva es despallada y suavemente prensada parcialmente para preservar toda la intensidad de los aromas; fermentación alcohólica a altas temperaturas (30° C a 35° C) envejecido en cubas con los sedimentos por 9 meses con control de oxidación. Añejamiento en tonel de roble le confiere una bella estructura tánica y un buen potencial de envejecimiento.

Notas de Cata: De color rojo cereza brillante con reflejos violáceos. Nariz aromática, mezcla aromas afrutados (cereza negra y ciruela pasa) con notas de tabaco, regaliz y pimienta negra. En boca, taninos especialmente suaves y sedosos. Final largo, afrutado y especiado.

Temperatura de Servicio: Servir entre 16° C y 18° C.

Decantación: Mínimo ½ hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 13.5° G.L.

Azúcar Residual: 2,1 g/L.

Potencial de Guarda: En óptimas condiciones de guarda.

Gastronomía: Perfecto con carnes en salsa, caza y quesos fuertes.