



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



## B&G Passeport Médoc

Cepas provenientes de los mejores viñedos de Médoc a la orilla izquierda de la Gironde, al noroeste de la Región de Burdeos.

Una fuerte proporción de Cabernet Sauvignon, rey de las variedades de cepas de Médoc. El Merlot viene a equilibrarlo por su suavidad y su afrutado.

### FICHA TÉCNICA

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot.

Denominación de Origen: Médoc Contrôlée.

Vinificación: La uva es despalillada y molida parcialmente para preservar toda la intensidad de los aromas; fermentación alcohólica a altas temperaturas (30° C a 32° C) con bombeo diario sobre la maceración por 3 semanas, con posterior fermentación maloláctica – El 30% del vino es envejecido en cubas con los sedimentos por 2 a 3 meses.

Notas de Cata: De color rubí intenso. Nariz mentolada, especiada (notas de pimienta negra) combinada con aromas de frutos negros (grosella negra). Rico y concentrado en boca. Un vino con carácter, típico de la denominación, rico y elegante a la vez.

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

Decantación: Media hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 13° G.L.

Azúcar Residual: 1,6 g/L.

Potencial de Guarda: En óptimas condiciones de guarda.

Gastronomía: Perfecto con todo tipo de platos de carne, caza y quesos.