

B&G Passeport Saint-Emilion

La denominación Saint-Emilion ofrece un terreno de predilección a la variedad de cepas Merlot, que alcanza aquí su apogeo en términos de riqueza y de concentración.

Así, Saint-Emilion une la suavidad y el fruto de esta variedad de cepas al carácter tánico del Cabernet Franc de la orilla derecha del río Dordogne al este de la Región de Burdeos.

FICHA TÉCNICA

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 75% Merlot y 25% Cabernet Franc.

Denominación de Origen: Saint-Emilion 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 2 a 3 semanas. Envejecido en cubas con los sedimentos por 2 a 3 meses. Añejamiento en tonel de roble le confiere una bella estructura tánica y un buen potencial de envejecimiento.

Notas de Cata: Color púrpura intenso. Nariz explosiva, que combina aromas de frutos rojos y especias (pimienta negra) con notas de violeta. En boca, buen equilibrio con taninos armoniosos. Final largo y amplio afrutado.

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

Decantación: Media hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 13° G.L.

Azúcar Residual: 2,2 g/L.

Potencial de Guarda: En óptimas condiciones de guarda.

Gastronomía: Ideal para acompañar quesos, carnes rojas asadas o al horno, aves del corral y caza.



Barton & Guestier
la passion du vin depuis 1725

