

# Château Léoville Barton Saint-Julien, 1999

## Château Léoville Barton

### Región y Denominación

Saint-Julien, Bordeaux, Francia

### Uva

72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 6% Cabernet Franc

### Cultivo

Orgánico

### Filosofía

La historia de la familia Barton en Burdeos comienza en 1722, cuando Thomas Barton se instala en la ciudad y funda una casa de comercio de vinos. En 1826 su nieto Hugh Barton adquiere los viñedos en Saint-Julien que darían origen a Château Léoville Barton, clasificado como Deuxième Grand Cru en 1855. Desde entonces la propiedad permanece en manos de la familia Barton, hoy representada por nuevas generaciones que continúan esta tradición.

### Estilo

El estilo de Château Léoville Barton refleja el carácter clásico de Saint-Julien. El viñedo se sitúa sobre las lomas de gravas profundas de origen garonnés, con un subsuelo arcilloso que favorece el drenaje y al mismo tiempo aporta reserva hídrica para una maduración equilibrada. Este terroir privilegia la expresión del Cabernet Sauvignon y da origen a vinos estructurados, precisos y con gran capacidad de guarda.

La vendimia se realiza manualmente y las uvas se vinifican por parcelas en tinas de madera con control de temperatura. La fermentación dura entre siete y diez días, con extracciones moderadas adaptadas a cada lote. La maceración se prolonga alrededor de tres semanas antes de pasar a barricas de roble francés, donde el vino envejece entre 16 y 18 meses, con aproximadamente 60% de barrica nueva.

En la copa, la añada 1999 muestra un perfil elegante y clásico, con aromas de cassis, ciruela negra y cedro, acompañados por notas de tabaco, grafito y especias finas. Con la evolución aparecen matices de cuero y sotobosque. En boca presenta taninos firmes y refinados, una acidez equilibrada y una persistencia marcada por la pureza de la fruta y la estructura característica del Médoc.



CLIMATS

