



FINCA LAS DUEÑAS

La finca de las dueñas es un viñedo en vaso ,plantado en 1928, en el paraje de las dueñas ,en el municipio de Anguix, es una media falda extraordinaria orientada al sur , sobre un suelo profundo de arena , arcilla y cal

Variedades	75% Tinto Fino - 25% Garnacha - Bobal - Albillo
Maridaje	Carnes rojas, quesos curados
Crianza	19 meses en barrica nueva de roble frances y 22 meses en botella
Añada	2020
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Vendimiado en cajas de 18 kg. Vinificación tradicional con racimo entero y sus propias levaduras en tina de madera. Fermentación maloláctica espontánea en barrica nueva de roble francés

NOTA DE CATA

Capa oscura con reflejos granates , limpio y brillante. En nariz predomina la fruta negra, mora, cereza, arandanos, notas de vainilla, chocolate negro y café molido. Aromas minerales de grafito y tinta china, recuerdos de monte bajo y final balsámico. En boca es sabroso, elegante y complejo. Tanino maduro de gran calidad. Vino con un retro nasal de gran persistencia y largo en sensaciones agradables

RECONOCIMIENTOS

96 puntos Atkin

MARIDAJE

Carnes rojas, quesos curados

BARONA BODEGAS Y VIÑEDOS

FRANCISCO BARONA, 3a generación de viticultores, viaja a Burdeos y allí se licencia en viticultura y enología. En 2010 comienza a desarrollar una idea, recuperar viñedos centenarios de la Ribera del Duero.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

REGIÓN

Burgos

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2014

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Convencional