



FRANCISCO BARONA

Raïm procedent de ceps vells plantats entre els anys 1908 i 1948 als municipis d'Anguix, Roa, L'Horra i L'Aguilera

Varietats	75% Tinto Fino - 25% Garnatxa - Bobal - Albillo
Maridatge	Carns vermelles, formatges curats
Criança	14
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Elaboració per gravetat. Vinificació natural amb els seus propis llevats i mínim intervencionisme. Fermentació malolàctica espontània en bóta nova de roure francès

NOTA DE CATA

Capa alta de color vermell violaci. Nas potent a fruits vermells madurs, mora de bardissa i grosella. Notes de xocolata i vainilla. Records minerals pedra a fusell.

RECONeixEMENTS

95 punts Atkin

MARIDATGE

Carns vermelles, formatges curats

FRANCISCO BARONA

FRANCISCO BARONA, 3a generació de viticultors, viatja a Bordeus i allà es llicencia en viticultura i enologia. El 2010 comença a desenvolupar una idea, recuperar vinyes centenàries de la Ribera del Duero.

POBLACIÓ

Roa, Burgos

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Mínima intervenció

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Burgos

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2014

VITICULTURA

Convencional