



FRANCISCO BARONA , EN MADERA INDIVIDUAL

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	2023
---------------	------

Temperatura de servei	16-18 °C
------------------------------	----------

Viticultura	Convencional
--------------------	--------------

Format	1,5 L
---------------	-------

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Ribera del Duero

REGIÓ
Burgos

ANY DE CREACIÓ
2014

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Mínima intervenció

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Convencional