



FRANCISCO BARONA , EN MADERA INDIVIDUAL

Añada	2023
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

REGIÓN

Burgos

AÑO DE CREACIÓN

2014

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

VIÑEDO PROPIO

Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Yes

VITICULTURA

Convencional