



FRANCISCO BARONA

Uva procedente de cepas viejas plantadas entre los años 1908 y 1948 en los municipios de Anguix, Roa, La Horra y La Aguilera

producto.variada 75% Tinto Fino - 25% Garnacha - Bobal - Albillo
desTexto

producto.maridaje Carnes rojas, quesos curados
e

producto.crianza 14

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Relax o introspección, Gastronómico / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Elaboracion por gravedad. Vinificacion natural con sus propias levaduras y minimo intervencionismo. Fermentacion malolactica espontanea en barrica nueva de roble frances

PRODUCTO.NOTADECATA

Capa alta de color rojo violaceo. Nariz potente a frutos rojos maduros, mora de zarza y grosella. Notas de chocolate y vainilla. Recuerdos minerales piedra a fusil. Boca fresca con tanino amplio, goloso y largo en sensaciones

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

95 puntos Atkin

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes rojas, quesos curados

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Ribera del Duero

BODEGA.REGION

Burgos

BODEGA.ANYOCREACION

2014

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional