



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.variedad 75% Tinto Fino - 25% Garnacha - Bobal - Albillo
desTexto

producto.maridaje Carnes rojas, quesos curados
e

producto. crianza 14

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoDeConsumo Relax o introspección, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Elaboración por gravedad. Vinificación natural con sus propias levaduras y mínimo intervencionismo. Fermentación maloláctica espontánea en barrica nueva de roble francés

PRODUCTO.NOTADECATA

Capa alta de color rojo violáceo. 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 Atkins

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes rojas, quesos curados

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Ribera del Duero

BODEGA.REGION

Burgos

BODEGA.ANYOCREACION

2014

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional