



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

Variedades 75% Tinto Fino - 25% Garnacha - Bobal - Albillo

Maridaje Carnes rojas, quesos curados

Crianza 14

Añada 2022

Grado alcohólico 15%

Temperatura de servicio 16-18 °C

Viticultura Convencional

Formato 75 cl.

Filosofía de elaboración Mínima intervención

Momento de consumo Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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

RECONOCIMIENTOS

95 puntos Atkin

MARIDAJE

Carnes rojas, quesos curados

BARONA BODEGAS Y VIÑEDOS

FRANCISCO BARONA, 3a generación de viticultores, viaja a Burdeos y allí se licencia en viticultura y enología. En 2010 comienza a desarrollar una idea, recuperar viñedos centenarios de la Ribera del Duero.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

REGIÓN

Burgos

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2014

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional