



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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

REGIÓN

Burgos

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2014

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Convencional