



Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Le maître Barona fait fureur avec son Ribera

Beschreibung:

Francisco Barona a totalement révolutionné le vignoble de la Ribera del Duero par ses créations. Insensible aux tabous et à la hiérarchie, il crée un vin à partir de raisins issus de magnifiques vieilles vignes, qu'il fait fermenter avec des levures autochtones et vinifie sans le moindre collage. Un résultat authentique, qui l'a propulsé au sommet de la Ribera.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre brillant et impénétrable, reflets violets. Tout l'art du Ribera se révèle dans le magnifique nez aux délicieuses notes de cerises noires, de mûres et de cassis. Une grande diversité d'arômes et une belle intensité se révèlent également au palais, avec des tannins ciselés et une opulente douceur d'extrait. La texture est veloutée, mais dansante et légère, les séduisants arômes de fruits noirs se marient à d'exquises nuances torréfiées. C'est vin plaisant et avec beaucoup de réserves, qui maintient une belle complexité d'arômes jusque dans finale éblouissante.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas y Viñedos Barona

Eleavage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2039

Cépage(s): 85% Tinto Fino, 7.5% Garnacha, 7.5% Albillo

Artikelnummer: 0910821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Herkunft:	Espagne
Notation:	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	85% Tinto Fino, 7.5% Garnacha, 7.5% Albillo
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.