



## Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas Francisco Barona

Le maître Barona fait fureur avec son Ribera

### **Beschreibung:**

Francisco Barona a totalement révolutionné le monde du vin espagnol dans sa nouvelle cave à Roa, au cœur de la Ribera del Duero. Insensible aux tabous et à la hiérarchie, il crée un vin absolument inoubliable 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: un fantastique bouquet de fruits noirs et bleus qui se fond à un délicat boisé dû à l'élevage en barrique.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre brillant et impénétrable avec des reflets violets. Tout l'art du Ribera se révèle dans le magnifique nez aux délicieuses notes de cerises noires, de mûres et de cassis. Grande diversité d'arômes et belle intensité également au palais avec des jolis tannins et une grande douceur d'extrait. Texture veloutée, dansante et légère, les fruits noirs gourmands se marient à d'exquises nuances toastées. C'est un vin enjoué avec beaucoup de réserve, qui dévoile des arômes complexes jusque dans la 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.

|                        |                                             |
|------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Espagne                                     |
| <b>Produzent:</b>      | Bodegas Francisco Barona                    |
| <b>Elevage:</b>        | 14 Mois en Barrique                         |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                              |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0%                                       |
| <b>A boire:</b>        | jusqu'en 2039                               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 95% Tinto Fino, 2.5% Albillo, 2.5% Garnacha |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0910822                                     |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Francisco Barona

Ribera del Duero DO  
Bodegas Francisco Barona

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Espagne                                                                                                                                           |
| <b>Notation:</b>    | Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20                                                                                                  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 95% Tinto Fino, 2.5% Albillo, 2.5% Garnacha                                                                                                       |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2039                                                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 14 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |