



Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas Francisco Barona

La nouvelle star au firmament des 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 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.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Bodegas Francisco Barona
Elevage:	14 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
Artikelnummer:	0910823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas Francisco Barona

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Foudre
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.