



Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva, Bodegas Francisco Barona

Un trésor strictement limité

Beschreibung:

La parcelle Las Dueñas est un petit vignoble très ancien, couvert de vigne arbustive, planté en 1928 sur la commune d'Anguix. C'est un lieu exceptionnel situé à 850 mètres d'altitude, orienté vers le sud et doté d'un sol argilo-calcaire. Après la récolte, les cépages tempranillo, garnacha et albillo ont été vinifiés en grappes entières avec des levures naturelles dans des cuves en bois traditionnelles. Ensuite, un long vieillissement a eu lieu dans des fûts de chêne français neufs avant que ce rare Ribera del Duero ne soit affiné en bouteille pendant deux années supplémentaires.

Degustationsnotiz:

Violet saturé aux reflets pourpres. Une subtile note de bois précieux vient rehausser le nez aux notes fruitées de cerises noires, de groseilles et de grenades, sur des nuances onctueuses de cacao en poudre et de fève de moka torréfiée. Charme et finesse dans la bouche à la texture tendre et soyeuse. Une belle acidité et des tannins discrètement mordants enveloppent les fruits noirs et rouges juteux jusque dans l'élégante finale de grande classe. Un parchet unique et exceptionnel de la Ribera.

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

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2042

Artikelnummer: 0979021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva
Bodegas Francisco Barona

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Espagne |
| Notation: | Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20 |
| A boire: | jusqu'en 2042 |
| 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. |