



## 2017 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

La nouvelle star au firmament des Ribera

**Note de dégustation:**

Violet brillant et riche avec des reflets pourpres. Un parfum de cerises noires, de groseilles et de mûres courtisé de beaux arômes de bois précieux et de réglisse. Des notes de poudre de cacao crémeuse et de fèves de moka torréfiées s'y ajoutent. Le palais révèle une texture captivante et douce. La vanille de Madagascar et les tannins élégants et subtils se marient au fruit noir juteux dans une finale élégante et fraîche.

**Conseils de service:**

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>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Francisco Barona
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	95% Tinto Fino, 3% Garnacha, 2% Albillo
<b>Référence:</b>	0910817

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Francisco Barona**

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Barona

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Tinto Fino, 3% Garnacha, 2% Albillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</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 décanner.