

2018 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Découverte de la jeune génération de la Ribera

Description:
Le fameux vignoble traditionnel de la Ribera del Duero nous surprend encore avec des révélations pleines de promesses. Les vins de Francisco Barona en font, bien entendu, partie. Il connaît les meilleures parcelles et a accès aux plus vieilles vignes. Ses parents vendaient les raisins du domaine familial à des producteurs de renom. À l'inverse, Francisco Barona met en pratique ses idées pour produire son propre vin. Il rompt avec les tabous et les hiérarchies et fait trembler la concurrence.

Note de dégustation:
Pourpre-noir profond, impénétrable au centre. Douceur dans le nez aux nuances de cerises noires, de mûres et de pralinés noirs. Le grand art de la Ribera se révèle ici sous toutes ses facettes. Bouche veloutée aux tannins compacts, texture douce et liquoreuse. A la fois gourmand et élégant, il danse dans la bouche où se mêlent les arômes de fruits noirs et les délicates touches toastées. Un délice jusque dans la longue finale.

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.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Francisco Barona
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
Référence:	0910818

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch