

2019 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Du virtuose du vin de la Ribera

Description:
Francisco Barona a totalement révolutionné le vignoble traditionnel de la Ribera del Duero par ses créations. Il a accès aux meilleures parcelles, autrement dit aux vieilles vignes les plus réputées. Faisant fi des tabous et des hiérarchies, il s'est hissé parmi l'élite de la Ribera. Nous sommes prêts à parier qu'il fera trembler la concurrence dans les années à venir.
Note de dégustation:
Pourpre profond du disque au centre. Nez envoûtant aux notes de cerises noires, de mûres et de pralinés aux noix. Tout l'art du Ribera se révèle dans les arômes de petits fruits noirs mûrs; en bouche il est somptueux et opulent, avec des tannins fins. A la fois gourmand et délicat, il danse dans le palais, où les notes de fruits noirs se mêlent à de délicates nuances toastées. Sans effort et avec beaucoup de réserve, il amène les arômes complexes jusque dans la finale fruitée et persistante.
Accompagne idéale:
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.
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:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Référence:	0910819

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):	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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