



2020 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Délicieux Ribera authentique du maître Barona

Description:

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.

Note de dégustation:

Pourpre brillant aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Nez gourmand de cerises noires, de mûres et de cassis. Tout l'art du Ribera se révèle dans les arômes de baies noires bien mûres; somptueux et généreux en bouche, avec de beaux tannins et une grande richesse. La texture est dansante et légère au palais, les délicieux fruits noirs se marient à d'exquises nuances toastées. Savoureux et disposant d'énormes réserves, il emmène sa palette aromatique complexe jusque dans l'éblouissante finale.

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):	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Référence:	0910820

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):	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 déguster.