



## 2023 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas Francisco Barona

La nouvelle star au firmament des Ribera

### 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:

Rouge pourpre brillant et impénétrable avec des reflets violets. Tout l'art du Ribera se révèle dans le magnifique nez aux délicieuses notes de cerises noires, de mûres et de cassis.

Grande diversité d'arômes et belle intensité également au palais avec des jolis tannins et une grande douceur d'extrait. Texture veloutée, dansante et légère, les fruits noirs gourmands se marient à d'exquises nuances toastées. C'est un vin enjoué avec beaucoup de réserve, qui dévoile des arômes complexes jusque dans la finale éblouissante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Francisco Barona
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0910823

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

Taille: A7 74x105

### **Francisco Barona**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Francisco Barona

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<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 déguster.