



## Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Deliziosa Ribera autentica del maestro di Barona

### **Beschreibung:**

Francisco Barona ha completamente rivoluzionato i vigneti della Ribera del Duero con le sue creazioni. Non curante di tabù e gerarchie, crea un vino da uve coltivate su magnifici vitigni antichi, che fermenta con lieviti indigeni e vinifica senza il minimo affinamento. Il risultato è un vino autentico che lo ha proiettato ai vertici della Ribera.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora brillante con riflessi violacei dal disco al centro. Naso gourmet di ciliegie nere, more e ribes. Tutta l'arte della Ribera si rivela negli aromi di bacche nere mature; al palato è sontuoso e generoso, con tannini fini e grande ricchezza. La struttura è danzante e leggera al palato, con deliziosi frutti neri combinati con squisite sfumature tostate. Sapido e con grandi riserve, porta la sua complessa tavolozza aromatica fino al sorprendente finale.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Bodegas y Viñedos Barona

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** Tinto Fino, Garnacha, Albillo

**Artikelnummer:** 0910820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Francisco Barona

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Barona

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Tim Atkin 96/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** Tinto Fino, Garnacha, Albillo  
**Da bere:** da subito fino al 2038  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 14 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.