



Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas Francisco Barona

La nuova stella del firmamento di Ribera

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:

Un rosso cremisi brillante e impenetrabile con riflessi violacei. Tutta l'arte della Ribera si rivela nel magnifico naso con le sue deliziose note di amarena, mora e ribes nero. Grande diversità di aromi e intensità anche al palato, con tannini deliziosi e un estratto gentile. La struttura è vellutata, danzante e leggera, con frutti neri e squisiti sentori di tostatura. È un vino giocoso con molta riserva, che rivela aromi complessi fino al finale abbagliante.

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

Produzent: Bodegas Francisco Barona

Allevamento: 14 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 95% Tinto Fino, 5% Garnacha

Artikelnummer: 0910823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas Francisco Barona

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.