



Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva, Bodegas Francisco Barona

Un tesoro strettamente limitato

Beschreibung:

La parcella Las Dueñas è un piccolo vigneto molto antico ricoperto di viti arbustive, piantato nel 1928 nel comune di Anguix. Si tratta di un sito eccezionale a 850 metri di altitudine, esposto a sud e con un terreno argilloso-calcareo. Dopo la vendemmia, le uve tempranillo, garnacha e albillo sono state vinificate a grappolo intero con lieviti naturali in tini di legno tradizionali. È seguito un lungo periodo di invecchiamento in botti nuove di rovere francese prima che questo raro Ribera del Duero venisse affinato in bottiglia per altri due anni.

Degustationsnotiz:

Viola saturo con riflessi violacei. Una sottile nota di legno pregiato esalta il naso fruttato di ciliegie nere, ribes rosso e melograno, con morbide sfumature di polvere di cacao e chicchi di moka tostati. Fascino e finezza al palato, con una consistenza morbida e setosa. Una bella acidità e tannini discretamente pungenti avvolgono i succosi frutti neri e rossi fino al finale elegante e di classe. Un Ribera parchet unico ed eccezionale.

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 Francisco Barona

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Artikelnummer: 0979021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva
Bodegas Francisco Barona

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20
Da bere:	da subito fino al 2042
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.