



2014 Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva, Bodegas y Viñedos Barona

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: ES

Regione: Ribera del Duero

Produttore: Francisco Barona

Valutazioni: Score 19.5/20

Vinificazione: 20 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 95% Tinto Fino, Albillo, Bobal

Numero di articolo: 0979014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva
Bodegas y Viñedos Barona

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, Albillo, Bobal
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.