



## 2016 Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva, Bodegas y Viñedos Barona

**Nota di degustazione:**

Sattes Violett mit purpurnen Reflexen. An der Nase fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und Granatapfel, als auch eine subtile Note von feinem Edelholz. Cremiges Kakaopulver und geröstete Mokka Bohne gesellen sich dazu. Am Gaumen offenbart er viel Charme und Finesse, begleitet von einer seidenweichen Textur. Ein dezentes Säurespiel sowie griffiges aber dezentes Tannin umgarnen die saftige schwarze und rote Frucht bis zum eleganten, hochklassigen Finale. Ein exklusiver Einzellagen-Ribera der Sonderklasse.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Francisco Barona
<b>Valutazioni:</b>	Score 19,5/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
<b>Numero di articolo:</b>	0979016

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Fincas Las Dueñas**

Ribera del Duero DO Reserva  
Bodegas y Viñedos Barona

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19,5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.