



2019 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Dal virtuoso del vino di Ribera

Descrizione del vino:

Francisco Barona ha completamente rivoluzionato i vigneti tradizionali della Ribera del Duero con le sue creazioni. Ha accesso alle migliori parcelle, ovvero alle vecchie vigne più famose. Ignorando tabù e gerarchie, si è fatto un nome nell'élite della Ribera. Siamo pronti a scommettere che nei prossimi anni darà una scossa alla concorrenza.

Nota di degustazione:

Porpora intenso dal disco al centro. Un naso ammaliante con note di ciliegie nere, more e nocchie pralinate. Tutta l'arte della Ribera si rivela negli aromi di bacche nere mature; al palato è sontuoso e opulento, con tannini fini. Al palato è sontuoso e opulento, con tannini fini. delizioso e delicato al tempo stesso, danza sul palato, dove le note di frutta nera si mescolano a delicati sentori di tostatura. Senza sforzo e con grande riserva, porta i complessi aromi fino al finale fruttato e persistente.

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 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Numero di articolo:	0910819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.