



2020 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Deliziosa Ribera autentica della Barona mctre

Descrizione del vino:

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 magnifiche vigne antiche, 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.

Nota di degustazione:

Porpora brillante con riflessi violacei dal disco al centro. Naso gourmet di ciliegie nere, more e ribes. Tutta l'arte della Ribera si rivela negli aromi di bacche nere mature; al palato è sontuoso e generoso, con tannini fini e grande ricchezza. La struttura è danzante e leggera al palato, con deliziosi frutti neri e squisiti sentori di tostatura. Sapido e con grandi riserve, porta la sua complessa tavolozza aromatica fino al sorprendente finale.

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:	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Numero di articolo:	0910820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Origine:	ES
Valutazioni:	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.