



2022 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas Francisco Barona

La nuova stella del firmamento di Ribera

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:

Rosso cremisi brillante e impenetrabile con riflessi violacei. Tutta l'arte della Ribera si rivela nel magnifico naso con le sue deliziose note di amarena, mora e ribes nero. Grande diversità di aromi e intensità anche al palato, con tannini deliziosi e un estratto gentile. La struttura è vellutata, danzante e leggera, con frutti neri e squisite sfumature tostate. È un vino giocoso con molta riserva, che rivela aromi complessi fino al finale abbagliante.

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:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Francisco Barona
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 2.5% Albillo, 2.5% Garnacha
Numero di articolo:	0910822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas Francisco Barona

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 2.5% Albillo, 2.5% Garnacha
Maturità:	fino a 2039
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.