



2021 Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva, Bodegas Francisco Barona

Un tesoro strettamente limitato

Descrizione del vino:

La parcella Las Dueñas è un piccolo vigneto molto antico ricoperto di viti arbustive, piantato nel 1928 nel comune di Anguix. Si tratta di un sito eccezionale a 850 metri di altitudine, esposto a sud e con un terreno argilloso-calcareo. Dopo la vendemmia, le uve tempranillo, garnacha e albillo sono state vinificate a grappolo intero con lieviti naturali in tini di legno tradizionali. È seguito un lungo periodo di invecchiamento in botti nuove di rovere francese prima che questo raro Ribera del Duero venisse affinato in bottiglia per altri due anni.

Nota di degustazione:

Viola saturo con riflessi violacei. Una sottile nota di legno pregiato esalta il naso fruttato di ciliegie nere, ribes rosso e melograno, con morbide sfumature di polvere di cacao e chicchi di moka tostati. Fascino e finezza al palato, con una consistenza morbida e setosa. Una bella acidità e tannini discretamente pungenti avvolgono i succosi frutti neri e rossi fino al finale elegante e di classe. Un Ribera parchet unico ed eccezionale.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Francisco Barona
Valutazioni:	Score 19.5/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	da subito fino al 2042
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0979021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fincas Las Dueñas

Ribera del Duero DO Reserva
Bodegas Francisco Barona

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	da subito fino al 2042
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.