

FRANCISCO BARONA

FINCA LAS DUEÑAS

2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO



AÑADA

El invierno lluvioso dotó a la viña de excelentes reservas hídricas durante todo el año. Una primavera libre de heladas, un verano largo con temperaturas moderadas y un extraordinario final de ciclo con importantes oscilaciones térmicas entre el día y la noche, dio lugar a una vendimia de gran calidad.

VIÑEDOS

La Finca de las Dueñas en un viñedo en vaso, plantado en 1928, en el paraje de las Dueñas, en el municipio de Anguix. Es una media falda extraordinaria orientada al sur, a 850 metros de altitud sobre un suelo profundo de arena arcilla y cal.

VARIEDADES Y ELABORACIÓN

Tinto fino, Bobal y Albillo. Vendimiado en cajas entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre. Vinificación tradicional con racimo entero y sus propias levaduras en tina de madera. Fermentación maloláctica espontánea en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA

20 meses en barrica nueva de roble Francés.

EMBOTELLADO

Se embotelló sin clarificar ni filtrar en mayo de 2016.

CATA SENSORIAL

Capa oscura con reflejos granates que dejan prever la larga vida que aún le queda por delante. En nariz es intenso, fruta negra, ciruela, cereza y mora, notas de vainilla, moka y café molido. Aromas minerales de grafito y tinta china, recuerdos de monte bajo y final balsámico. En boca es sabroso, elegante y complejo. Tanino maduro de gran calidad. Vino con un retro nasal de gran persistencia y largo en sensaciones agradables.

CONSEJOS DE CONSUMO

Consumir entre 16 y 18°C.

En el verano se recomienda bajar la temperatura del vino hasta satisfacer el gusto del consumidor. Conservar el vino a temperatura constante entre 15 y 17°C y protegido de la luz solar. Después de un viaje se recomienda reposar el vino durante 2 días antes de consumirlo.

PRODUCCIÓN

De este vino se han elaborado 856 botellas de 0,75 litros.

Francisco Barona.
Viticultor y Enólogo