

FRANCISCO BARONA

FINCA LAS DUEÑAS

2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO



AÑADA

La baja pluviometría del invierno y las temperaturas moderadas de la primavera, adelantaron una brotación y floración libre de heladas. Un verano especialmente cálido y un mes de agosto y septiembre de grandes contrastes térmicos, permitieron una vendimia corta en producción pero de gran calidad y larga vida.

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, Garnacha y Albillo. Vendimiado en cajas entre el 22 de septiembre y el 6 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 y 20 meses en botella

EMBOTELLADO

Se embotelló sin clarificar ni filtrar en junio de 2017.

CATA SENSORIAL

Capa oscura de rojo cereza. En nariz es intenso, predomina la fruta negra como la ciruela y la mora, notas de chocolate negro. Aromas minerales de grafito y tinta china, recuerdos especiados de hinojo 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 1.140 botellas de 0,75 litros.

Francisco Barona.
Viticultor y Enólogo