

FRANCISCO BARONA

FINCA LAS DUEÑAS

2016

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO



AÑADA

Uno de los inviernos más lluviosos de los últimos 10 años dotó a la viña de abundantes reservas hídricas durante todo el ciclo vegetativo. Una primavera precoz y un verano seco y cálido, adelantó la vendimia que fue generosa y de gran calidad.

VIÑEDOS

La Finca de las Dueñas es 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.

VARIETADES Y ELABORACIÓN

Tinto fino, Garnacha y Albillo. Vendimiado en cajas el 28 de septiembre. 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 24 meses en botella.

EMBOTELLADO

Se embotelló sin clarificar ni filtrar en junio de 2018.

CATA SENSORIAL

Capa oscura con reflejos granates, limpio y brillante. En nariz predomina la fruta negra, mora, cereza, arándanos, notas de vainilla, chocolate negro 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 12 y 15°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 880 botellas de 0,75 litros.

Francisco Barona.
Viticultor y Enólogo