

# FRANCISCO BARONA

## FINCA LAS DUEÑAS 2017

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

#### AÑADA

Un invierno seco y suave, propició una brotación temprana de la viña. Esta añada será recordada durante muchos años por la fuerte helada del 28 de abril que redujo considerablemente la producción de uva.

Un verano cálido y un final de ciclo con con alguna lluvia y buenas oscilaciones térmicas entre el día y la noche nos dio una cosecha muy corta pero de gran calidad, marcada por su complejidad, elegancia y capacidad de envejecer.

#### 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 25 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 el 18 de junio de 2019.

#### CATA SENSORIAL

Capa oscura casi opaca, limpio y brillante. En nariz es potente y complejo predomina la fruta negra, mora de zarza y cerezas. notas de bollería y chocolate. Aromas minerales de grafito y tinta china, recuerdos de monte bajo y final balsámico. En boca es potente, estructurado, sabroso, y complejo con un tanino maduro de gran nobleza. Vino muy especial 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 814 botellas de 0,75 litros.

FRANCISCO BARONA

Viticultor y Enólogo

FRANCISCO BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.

francisco@franciscobarona.com

www.franciscobarona.com

# FRANCISCO BARONA

## FINCA LAS DUEÑAS 2017

### DENOMINATION OF ORIGIN

RIBERA DEL DUERO

#### VINTAGE

A mild dry winter which encouraged early bud break. This vintage will be remembered in years to come for the powerful frost on the 28th April, which damaged the vines and considerably reduced grape production. A hot summer with some rain at the end of the growth cycle, and a dramatic temperature difference between night and day gave us a high quality short harvest with complexity, elegance and good ageing potential.

#### VINEYARDS

The Las Dueñas plot is a bush trained vineyard planted in 1928 in the area called Las Dueñas in the municipality of Anguix. It's an extraordinary spot with a southern orientation, an altitude of 850m and a deep mixture of clay and limestone soil.

#### VARIETIES AND VINIFICATION

The varieties are Tinto Fino, Bobal and Albillo which were harvested in boxes 28th of September. Vinified traditionally with entire bunches and natural yeasts in wooden vats. Malolactic fermentation spontaneously took place in New French oak barrels.

#### AGEING

20 months in new French oak barrels and 24 months in bottle.

#### BOTTLING

The wine was bottled without filtering or clarifying on June 18, 2019.

#### WINETASTING

Clean bright deep opaque in intensity. Powerful nose dominated by black fruit, blackberries and cherries with notes of pastry and chocolate. Mineral aromas of graphite and black ink, with notes of forest floor and a balsamic finish. Powerfully noble on the palate, well structured savoury and complex with ripe tannins. Long lingering wonderful sensations.

#### SERVING SUGGESTIONS

Due to the natural winemaking process, some sediment may occur therefore we recommend decanting. Serve between 16 and 18°C. Store the wine between 12 and 15°C away from strong light. After travelling with the wine, we recommend allowing it to settle for 2 days.

#### PRODUCTION

A limited production of 814 bottles of 0.75 litre size.

FRANCISCO BARONA

Grapegrower and Winemaker

FRANCISCO BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.

francisco@franciscobarona.com

www.franciscobarona.com