

*Finca las
Dueñas*

2 · 0 · 1 · 8

FRANCISCO
BARONA

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

AÑADA

Un invierno y primavera fríos y lluviosos dotó a la viña de abundantes reservas hídricas. Aunque el verano empezó tarde, fue cálido y seco lo que propició un ciclo vegetativo largo. Unas vendimias sin lluvias y con importantes oscilaciones térmicas entre el día y la noche dieron lugar a una vendimia generosa y 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.

VARIETADES Y ELABORACIÓN

TintoFino, Garnacha, Albillo y otras. Vendimiado en cajas el 22 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 28 JUNIO DE 2020

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 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 **1108** BOT. DE 0.75 LITROS



FRANCISCO BARONA

Viticultor y Enólogo