



FRANCISCO BARONA

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

Viñedos autóctonos plantados entre 1908-1948 en los municipios de Roa, Anguix, La Aguilera.

VARIEDADES Y ELABORACIÓN

Tinto fino, Garnacha, Albillo, Bobal, Monastrel, Jaén vendimia en cajas entre el 30 de septiembre y el 10 de octubre. Vinificación natural con las propias levaduras y mínimo intervencionismo. Fermentación maloláctica espontánea, en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA

18 meses en barrica nueva de roble Francés

EMBOTELLADO

Se embotelló sin clarificar ni filtrar en mayo de 2016

CATA SENSORIAL

Intensa capa de color rojo púrpura. En Nariz es intenso y complejo, fruta negra madura con aromas de mora y frambuesa, recuerdos especiados de hinojo, canela y vainilla, notas minerales de grafito y recuerdo balsámico. En boca es amplio sedoso suave y de gran persistencia.

CONSEJOS DE CONSUMO

Por su elaboración natural puede aparecer algún precipitado por lo que se recomienda decantar antes de servir. Consumir entre 16 y 18°C. Conservar el vino a temperatura constante entre 15 y 18°C protegido de la luz solar. Después de un viaje se recomienda reposar el vino durante 2 días.

PRODUCCIÓN

De este vino se han elaborado
11.886 botellas de 0.75 litros

Francisco Barona.
Viticultor y Enólogo