



FRANCISCO BARONA

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

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

VARIEDADES Y ELABORACIÓN

Tinto Fino, Garnacha, Albillo, Bobal, Monastrel y Jaén. Vendimiado en cajas entre el 25 de septiembre y el 6 de octubre. Vinificación natural con sus 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 2017

CATA SENSORIAL

Capa cubierta de color rojo púrpura. En nariz es intenso y de gran complejidad. Fruta negra madura con aromas de mora y arándanos, notas especiadas de hinojo y vainilla, recuerdos balsámicos de monte bajo y un fondo mineral de piedra a fusil y grafito. En boca es amplio sabroso con buena acidez y gran persistencia.

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 13226 botellas de 0.75 litros

Francisco Barona.
Viticultor y Enólogo