



FRANCISCO BARONA

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

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

VARIEDADES Y ELABORACIÓN

Tinto fino, Garnacha, Albillo. Vendimiado en cajas entre el 20 de septiembre y el 10 de octubre. Vinificación natural con sus propias levaduras y mínimo intervencionismo. Fermentación maloláctica espontánea en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA

16 meses en barrica nueva de roble Francés

EMBOTELLADO

Se embotelló sin clarificar ni filtrar en abril de 2018.

CATA SENSORIAL

Capa oscura de color rojo púrpura, limpia y brillante. Se destapa con gran intensidad frutal aromas de cereza grosella y zarzamora, recuerdos especiado de hinojo y vainilla. Notas minerales de piedra a fusil y final balsámico. En boca es equilibrado fresco tanino goloso y de 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 17.226 botellas de 0.75 litros

Francisco Barona.
Viticultor y Enólogo