



FRANCISCO BARONA

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 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

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

VARIEDADES Y ELABORACIÓN

Tinto fino, Garnacha, Albillo. Vendimiado en cajas entre el 21 de septiembre y el 8 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 el 10 de mayo de 2019.

CATA SENSORIAL

Capa oscura de color rojo púrpura, limpia y brillante. De gran intensidad aromática, predominio de la fruta roja como cereza, grosella y mora, notas de moka y vainilla, recuerdos especiados de canela y clavo. Final mineral de piedra a fusil. En boca es suave, elegante, de tanino goloso y gran persistencia.

CONSEJOS DE CONSUMO

Consumir entre 16 y 18°C.

En 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, 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 23.936 botellas de 0,75 litros.

Francisco Barona.
Viticultor y Enólogo

BARONA BODEGAS Y VIÑEDOS S.L

francisco@franciscobarona.com

www.franciscobarona.com