



FRANCISCO BARONA

2018

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

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

Viñedos viejos 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 27 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

17 meses en barrica nueva de roble Francés.

EMBOTELLADO

Se embotelló sin clarificar ni filtrar el 15 de mayo de 2020.

CATA SENSORIAL

Capa alta de color rojo púrpura, limpia y brillante. De gran intensidad aromática, predominio de la fruta roja como frambuesa y los arándanos, notas de regaliz negro y cacao. Recuerdos especiados de hinojo y canela. Final mineral de piedra a fusil. En boca es suave, fresco, tanino goloso y de gran persistencia.

CONSEJOS DE CONSUMO

Consumir entre 15 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 12 y 15°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 29.333 botellas de 0,75 litros.

Francisco Barona.
Viticultor y Enólogo