

# FRANCISCO BARONA

2019

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

### AÑADA

Un invierno y una primavera relativamente secos, dieron origen a una brotación temprana de la viña. La escasa pluviometría durante todo el ciclo vegetativo unida a un verano largo y caluroso y noches frías en los meses de agosto y septiembre, nos brindó una cosecha corta en producción pero de gran calidad, concentración y nobleza.

### VIÑEDOS

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

### VARIETADES Y ELABORACIÓN

Tinto Fino, Garnacha, Albillo y otras, Vendimiado entre el 20 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

16 meses en barrica nueva de roble Francés.

### EMBOTELLADO

Se embotelló sin clarificar ni filtrar el 31 de marzo de 2021.

### CATA SENSORIAL

Capa alta de color rojo violáceo, limpio y brillante. De gran potencia aromática, destaca la fruta negra de bosque como moras y grosellas, notas de chocolate negro y café. Recuerdos especiados canela y pimienta. Final mineral de mina de lápiz y piedra a fusil. En boca carnoso, suave, fresco con un tanino noble y 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 31.941 botellas de 0,75 litros.

FRANCISCO BARONA  
Viticultor y Enólogo



FRANCISCO BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.  
francisco@franciscobarona.com  
www.franciscobarona.com

# FRANCISCO BARONA

2019

DENOMINATION OF ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

## VINTAGE

Relatively dry winter and spring resulting in an early bud break. Lack of rainfall throughout the vegetative cycle, together with a long hot summer and cool nights in August and September produced a low yield concentrated and noble crop of high quality.

## VINEYARDS

Very old vineyards planted between 1908 and 1948 in the municipality of Roa, Anguix and La Aguilera.

## VARIETIES AND ELABORATION

TEMPRANILLO (Tinto Fino), GRENACHE, ALBILLO. Harvested in boxes between the 20th September and 6th October. Natural wine making process using native yeasts from the grapes and minimal intervention. Spontaneous malolactic fermentation in new French oak barrels.

## AGEING

16 months in new French oak barrels.

## BOTTLING

Bottled on March 31, 2021 with no clarifying or filtering.

## WINE TASTING NOTES

Intense clean bright red with violet hues. Powerful aromas of fruits of the forest like blackberries and currants stand out, with hints of black chocolate and coffee and notes of cinnamon and pepper. Mineral aromas of pencil and gunpowder. Succulent, smooth and fresh on the palate, long lingering with noble tannins.

## SERVING SUGGESTIONS

Drink at a temperature of between 15 and 18°C. In summer we recommend slight chilling to enjoy this wine. Store the wine at a constant temperature between 12 and 15°C and keep away from sunlight. Wine should be kept still for at least two days before consuming.

## PRODUCTION

A limited production of 31.941 bottles of 0.75 litres.

FRANCISCO BARONA  
Grapegrower and Winemaker

FRANCISCO BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.

francisco@franciscobarona.com

www.franciscobarona.com