



FRANCISCO BARONA

2 · 0 · 2 · 0
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



AÑADA

Un invierno y primavera con abundantes precipitaciones, proporcionaron a la viña una importante reserva hídrica durante todo su ciclo vegetativo. El verano fue más corto y frío de lo habitual con precipitaciones al final del ciclo vegetativo. Gracias al buen tiempo que hizo en las 3 últimas semanas antes de la vendimia, dieron origen a una cosecha sana, generosa en cantidad y de gran calidad por su concentración y equilibrio.

VIÑEDOS

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

VARIETADES Y ELABORACIÓN

TintoFino, Garnacha, Albillo y otras, Vendimiado entre el 1 de octubre y el 10 de octubre. Vinificación natural con sus propias levaduras y mínimo intervencionismo. Fermentación maloláctica espontánea en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA

14 MESES EN BARRICA
NUEVA DE ROBLE FRANCÉS.

EMBOTELLADO

SE EMBOTELLÓ SIN
CLARIFICAR NI FILTRAR EL
24 DE FEBRERO DE 2022.

CATA SENSORIAL

Capa alta de color rojo violáceo. Nariz Intensa de fruta roja silvestre, frambuesa, moras de zarza y guindas. Notas de moca y café, Especies finas de pimienta y canela. Recuerdos minerales de piedra a fusil. Boca fresca con tanino goloso y largo en sensaciones.

CONSEJOS DE CONSUMO

Consumir entre 15 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 12 y 15°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 **38360** BOT.
DE 0.75 LITROS



FRANCISCO BARONA

Viticultor y Enólogo