



2021 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Le maître Barona fait fureur avec son Ribera

Description:

Francisco Barona a totalement révolutionné le vignoble de la Ribera del Duero par ses créations. Insensible aux tabous et à la hiérarchie, il crée un vin à partir de raisins issus de magnifiques vieilles vignes, qu'il fait fermenter avec des levures autochtones et vinifie sans le moindre collage. Un résultat authentique, qui l'a propulsé au sommet de la Ribera.

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant et impénétrable, reflets violets. Tout l'art du Ribera se révèle dans le magnifique nez aux délicieuses notes de cerises noires, de mûres et de cassis. Une grande diversité d'arômes et une belle intensité se révèlent également au palais, avec des tannins ciselés et une opulente douceur d'extrait. La texture est veloutée, mais dansante et légère, les séduisants arômes de fruits noirs se marient à d'exquises nuances torréfiées. C'est un vin plaisant et avec beaucoup de réserves, qui maintient une belle complexité d'arômes jusque dans une finale éblouissante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Francisco Barona
Notation(s):	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	85% Tinto Fino, 7.5% Garnacha, 7.5% Albillo
Référence:	0910821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Origine: Espagne
Notation(s): Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Cépage(s): 85% Tinto Fino, 7.5% Garnacha, 7.5% Albillo
Apogée: jusqu'en 2039
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanner.