

FRANCISCO  
**BARONA**  
2 · 0 · 2 · 2  
RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### AÑADA

El invierno y la primavera estuvieron marcados por las bajas precipitaciones. La brotación fue temprana en ausencia de heladas. El verano fue largo y seco con abundantes olas de calor entre los meses de julio y agosto. El tiempo estable y las noches frías nos dieron unas vendimias pausadas, dando origen a una cosecha corta en producción muy sana y de gran concentración y equilibrio.

### VIÑEDOS

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

### VARIETADES Y ELABORACIÓN

TintoFino, Garnacha, Albillo y otras, Vendimiado entre el 16 y el 30 de septiembre. 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  
EN MARZO DE 2024.

### CATA SENSORIAL

Capa alta de color rojo violáceo. Nariz potente a frutos rojos maduros, mora de zarza y grosella. Notas de chocolate y vainilla. Recuerdos minerales piedra a fusil. Boca fresca con tanino amplio, 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 **48.998** BOT.  
DE 0.75 LITROS



**FRANCISCO BARONA**

Viticultor y Enólogo