



INFORME ESPECIAL TIM ATKIN RIOJA

2024

MEJOR TINTO VALOR DEL AÑO

FINCA BARRONTE

Crianza

VARIETADES

Variedades de uva

90% - Uva Tempranillo.

10% - Uva Graciano.

ELABORACIÓN

Partiendo de uvas seleccionadas en viñedos de altura para conservar mejor su acidez, elaboramos este vino.

Suelos arcillo-calcáreos que darán cuerpo y robustez al vino.

Despalillado suave que caerá por gravedad a sus depósitos y fermentación espontánea a baja temperatura.

Pasará en barricas de roble Francés 12 meses y en botella un mínimo de 4 meses.

CATA 2023

Impresiones visuales

Color rojo cereza intenso y limpio.

Impresiones olfativas.

Se conjugan perfectamente los aromas primarios del tempranillo (frutos rojos),

Impresiones gustativas

En boca es largo, de taninos suaves y redondos y honesta estructura, con un final persistente y equilibrado. Apto para el consumo actual y en los próximos cuatro años.

PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 L.

www.fincabarronte.com