

Drie succesvolle wijnproducenten in Rioja besloten in 1985 een nieuw wijnhuis op te richten. Zij kochten een voormalig klooster met omringend land en een wijnkelder, waar de Benedictijner monniken al kort na de Middeleeuwen hun wijn maakten. Een Single Estate bodega zou het worden, met druiven van eigen wijngaarden, een uniek concept in Rioja, waar meer dan 90% van de wijnmakers afhankelijk was van lokale druiventelers. Tegenwoordig behoort Barón de Ley met meer dan 200 hectare wijngaarden tot de succesvolste wijnbedrijven van Spanje. Baron de Ley combineert traditionele met moderne technieken en maakt wijnen die door hun rijping op Amerikaans eikenhout onmiskenbaar Spaans van karakter zijn, maar tegelijkertijd boordevol fruit zitten.



BARON DE LEY

Baron de Ley Club Gran Reserva

Rioja, Spanje

Klimaat/Terroir

Het klimaat is gematigd, met zowel invloeden van de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee.

Vinificatie

Na de vergisting rijpt de wijn 24 maanden rijping in *barriques* van Amerikaans (50%) en Frans (50%) eikenhout. Dan volgt nog een rijping van 3 jaar op fles.

Druif

Tempranillo

Geur & Smaak

Complexe robijnrode wijn met granaatrode reflecties. Aromatisch met rijp rood en donker fruit, goed geïntegreerd eikenhout, specerijen, leer en tabak. De smaak is vol en rond maar fris en levendig met en een lange afdrank waarin gedroogd fruit en toast.

Serveersuggestie

Te serveren bij gegrild rood vlees, lamsbout, geroosterde varkensrib, wild zoals hert of hazenrug en rijpe harde (blauwschimmel) kazen.

Weetje

De wijngaard van deze druiven, Cenicero, ligt in de Rioja Alta beschermd voor de koude windstromen door het Sierra Cantabria en Oberenes gebergte. Dit zijn ideale condities die tot uitdrukking komen in de frisheid en elegantie in deze Gran Reserva.

