

Drie succesvolle wijnproducenten in Rioja besloten in 1985 een nieuw wijnhuis op te richten. Een zogenaamde *single-estate bodega* met druiven van eigen wijngaarden, een uniek concept in Rioja (waar meer dan negentig procent van de wijnbedrijven traditioneel afhankelijk is van lokale druiventelers). Op deze wijze houdt men de kwaliteitsbewaking van de wijn in eigen hand. Tegenwoordig behoort Barón de Ley met meer dan vijfhonderd hectare wijngaarden tot de succesvolste wijnbedrijven van Spanje.



BARON DE LEY

Baron de Ley Reserva

Rioja, Spanje

Klimaat/Terroir

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

Vinificatie

De handmatig geogste druiven worden na schillenweking en persing op traditionele wijze vergist. De wijn rijpt 20 maanden op Amerikaans eikenhout en aansluitend 24 maanden op fles.

Druif

Tempranillo

Geur & Smaak

Romige wijn met satijnzachte structuur en aangename, rijpe tannines. Verleidelijke aroma's van klein bosfruit, pruimen, verse paddenstoelen, ceder, koffie en chocola.

Serveersuggestie

Te serveren bij (lams)vlees en pikante harde kazen.

Weetje

De druiven komen uit de Mendavia wijngaard die ligt op 400 meter hoogte. De invloed van het mediterraans klimaat zorgt voor ideale omstandigheden voor rijping van de druiven. Het resultaat is een wijn in een moderne stijl, geconcentreerd en fruitig.