



Barón de Ley Rosado de Lágrima

Rioja, Spanje

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

VINIFICATIE: De hele druiven worden samen met de steeltjes zachtjes geperst. Het sap dat afloopt volgens de lágrima- of saignée-methode wordt op lage temperatuur gevinifieerd in betonnen vaten. De wijn rijpt 4 maanden op de gistcellen.

DRUIVEN: garnacha

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Licht koraalroze wijn met complexe aroma's van witte bloesem, rijp rood fruit en balsamico. De smaak is fris, mineralig en sappig met een perfecte balans.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als aperitief, bij gegrilde vis, een salade met licht gekruide kip, gebakken garnalen in knoflook, couscous met gegrilde groenten en bij Aziatische gerechten.

WEETJE: Lágrima betekent traan in het Spaans en is ook de Spaanse term voor de saignée-methode die voor deze wijn wordt gebruikt.


BARÓN DE LEY
RIOJA



Barón de Ley werd in 1985 opgericht door een team van ervaren wijnprofessionals uit Rioja dat een nieuw type wijnhuis wilde opzetten, met een voor de regio geheel nieuwe aanpak. Het voormalige klooster met 90 hectare land bood hun de kans om wijnen te maken van druiven uit eigen wijngaarden. Bijzonder, want in Rioja zijn de meeste wijngaarden nog altijd in handen van druivenboeren die hun druiven aan de wijnhuizen verkopen. Barón de Ley is befaamd om zijn Reserva-wijnen: krachtig, geconcentreerd en complex, maar ook fruitgedomineerd en daardoor aantrekkelijk voor een brede groep wijndrinkers. Met autochtone druiven zoals garnacha, graciano, maturana en garnacha blanca naast tempranillo blijft Barón de Ley trouw aan zijn roots, maar verbreedt het de mogelijkheden om nieuwe, onderscheidende wijnen te maken. De wijnen van Barón de Ley zijn 100% Rioja, maar hebben stuk voor stuk een eigentijds karakter.