



Barón de Ley Blanco sobre Lías

Rioja, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De garnacha blanca wordt geplukt op het landgoed Los Almendros in Ausejo. Deze wijngaard (450m) heeft een kalkhoudende bodem. De tempranillo blanco is afkomstig van hoger gelegen wijngaarden met zandbodems en een koeler klimaat.

VINIFICATIE: De wijn wordt in betonnen vaten vergist en rijpt vervolgens ongeveer 6 maanden op de gistcellen (sobre lías) in een combinatie van betonnen tanks en Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: garnacha blanca, tempranillo blanco

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: De complexe en uitnodigende neus toont witte bloemen en rijpe gele appel met een hint van balsamico. De wijn heeft een licht romige textuur.

SERVEERSUGGESTIE: Een veelzijdige wijn, ideaal bij rijstgerechten met een lichte smaak, pasta's met zeevruchten en vis.

WEETJE: De wijngaard waar de tempranillo blanco wordt verbouwd, Finca Carbonera, is de hoogste wijngaard van de DOCa Rioja (700-950m hoogte).




BARON 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.