



Barón de Ley Verdejo

Rioja, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De druiven komen van de wijngaard Finca los Almendros met arme, grindachtige, ondiepe bodems.

VINIFICATIE: De wijn fermenteert minstens drie maanden op zijn gistcellen in betonnen tanks en wint zo aan structuur, romigheid en complexiteit.

DRUIVEN: verdejo

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Fris, soepel en gebalanceerd, met citroenaroma's in de basis en geuren van exotisch fruit, groene appel, hooi en balsamico. In de mond tropisch fruit en venkel met een achtergrond van wit fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer lekker koel (5 - 8 °C). Ideaal bij zeevruchten en vis en een perfecte combinatie met paella en andere rijstgerechten, met pastagerechten (vongole!) en een keur aan kazen.

WEETJE: Hoewel Verdejo meestal uit Rueda komt, laat Barón de Ley zien dat deze druif ook in Rioja prachtige resultaten kan geven. Daardoor proef je een verrassende en unieke interpretatie van deze druif.




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.