



Barón de Ley Rosado

Rioja, Spanje

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

VINIFICATIE: Nadat de rijpe tempranillo met de hand is geplukt gaan de ontsaalde vruchtjes na een tweede handmatige selectie voor schil-inweking gedurende acht uur op gekoelde tanks. Vervolgens gat het sap voor alcoholische gisting op roestvrijstaal.

DRUIVEN: tempranillo, garnacha, graciano

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: De rosado van Barón de Ley geurt intens en smaakt elegant naar heerlijk rood fruit: rode bessen, aardbei en framboos. Een prachtig aperitief of een ideale begeleider van lichte gerechtjes.

SERVEERSUGGESTIE: Een prachtig aperitief of een ideale begeleider van lichte gerechtjes.

WEETJE: De wijnen van Barón de Ley rijpen in de kelders van het prachtige klooster dat in 1548 door de graaf van Eguia was gebouwd als fort op de grens tussen de toenmalige koninkrijken van Castele en Navarra.



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.