



Barón de Ley Club Privado

Rioja, Spanje

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

VINIFICATIE: Na de vergisting in roestvrijstalen tanks rijpt de wijn vier maanden in Amerikaanse eikenhouten vaten en aansluitend nog zes maanden op fles.

DRUIVEN: tempranillo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Zacht, rond, sappig én karaktervol met aroma's van rijp rood fruit, specerijen, cederhout en vanille.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij charcuterie, pittige kazen, stoofschotels met vlees of peulvruchten, geroosterd konijn in Ibérico-ham, wild en paddenstoelen.

WEETJE: Oorspronkelijk bedoeld voor de leden van de exclusieve investeerdersclub verbonden aan Barón de Ley. Op hun verzoek werd een lichter type wijn ontwikkeld die wel alle herkenbare eigenschappen van een Rioja in zich zou hebben.




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.