



Barón de Ley Reserva

Rioja, Spanje

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

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden na schilnweking en persing op traditionele wijze vergist. De wijn rijpt 20 maanden op Amerikaans eikenhout en aansluitend 24 maanden op fles.

DRUIVEN: tempranillo, graciano, maturana

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Romige wijn met satijnzachte structuur en aangename, rijpe tannines. Verleidelijke aroma's van bosvruchten, pruimen, verse paddenstoelen, ceder, koffie en chocola.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij (lams)vlees en pikante harde kazen.

WEETJE: De druiven komen uit de Mendavia wijngaard die op 400 meter hoogte ligt. Het mediterrane klimaat zorgt voor de ideale omstandigheden voor rijping van de druiven. Het resultaat is een wijn in een moderne stijl, geconcentreerd en fruitig.




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.