



Barón de Ley Gran Reserva

Rioja, Spanje

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

VINIFICATIE: Na de vergisting rijpt de wijn 24 maanden in barriques van Amerikaans (50%) en Frans (50%) eikenhout. Dan volgt nog een rijping van 3 jaar op fles.

DRUIVEN: tempranillo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Complexe robijnrode wijn met granaatrode reflecties. Aromatisch met rijp rood en donker fruit en goed geïntegreerd eikenhout, specerijen, leer en tabak. De smaak is vol/rond maar fris en levendig en heeft een lange afdronk met gedroogd fruit & toast.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij gegrild rood vlees, lamsbout, geroosterde varkensrib, wild zoals hert of hazenrug en rijpe (blauwschimmel-)kazen.

WEETJE: De wijngaard van deze druiven, Cenicero, ligt in de Rioja Alta beschermd voor de koude windstromen door het Sierra Cantabria en Oberenes gebergte. Dit zijn ideale condities die tot uitdrukking komen in de frisheid en elegantie in deze Gran Reserva.




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.