



Barón de Ley Finca Monasterio

Rioja, Spanje

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

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven vergisten in speciaal ontworpen vaten. De rijping van 15 maanden vindt plaats in Franse eiken vaten (275L) van verschillende toasting waarvan 50% nieuw en 50% oud hout.

DRUIVEN: tempranillo (80%), cabernet sauvignon, garnacha, graciano, mazuelo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: De intens donker paarse kleur van de wijn voorspelt z'n concentratie: stevig, rijp, zwarte bessenfruit, koffietonen, zoethout, kruiden en chocola.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij vlees en pikante harde kazen.

WEETJE: De eerste wijngaard van Barón de Ley werd in 1985 aangelegd naast een oud Benedictijns klooster (monasterio).




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.