



Barón de Ley Varietal Graciano

Rioja, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat heeft zowel invloeden van de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee. De druiven groeien op de Los Almendros-wijngaard, gelegen in Rioja Baja, op zo'n 450 meter boven zeeniveau.

VINIFICATIE: De druiven vergisten gedurende 10 dagen op RVS, en ondergaat daarna nog een malolactische vergisting gedurende 15 dagen. De dan ontstane wijn krijgt 15 maanden rijping op Amerikaans eikenhouten vaten.

DRIUVEN: graciano

GEUR & SMAAK: Het eindproduct is diep kersenrood van kleur, met een intense neus van rood bosfruit, zwarte bes en vanille. De wijn is vol en fluwelig, maar fris van smaak, met mooie afgeronde tannines en een lange, nazinderende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een onweerstaanbare begeleider van rood vlees, wild en harde kazen.

WEETJE: De wijnmakers van Barón de Ley creëerden een bijzondere noviteit. Vier wijnen, gemaakt van vier belangrijke druivenrassen voor Rioja: de "Varietales".


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.