


BARON DE LEY
RIOJA

Rosado

La seducción de un Rosado clásico de Rioja

AÑADA 2021

La vendimia de 2021 fue muy heterogénea en Rioja y las condiciones climáticas afectaron los diferentes ciclos de crecimiento de la uva. Fue una vendimia exigente, pero resultó en una calidad de la añada extraordinaria.

VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha y Graciano.




VIÑEDO

Uvas procedentes de los viñedos de Mendavia y Ausejo, donde el clima mediterráneo con influencia continental proporciona las condiciones ideales para la perfecta maduración de la uva. Se seleccionan los viñedos más frescos y se adelanta la fecha de vendimia para buscar frescura.

ELABORACIÓN

El color distintivo de este rosado se obtiene a través de una combinación de maceración del mosto con las pieles hasta el sangrado del mosto rosado y partidas de prensado directo. Fermentación en depósitos a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

-  Atractivo y brillante color rosa frambuesa con reflejos violáceos.
-  Fragante en nariz en la que predominan las frutas rojas, notas florales y balsámicos.
-  El vino es fresco, untuoso y frutal con un paso por boca equilibrado que invita a seguir bebiendo.



ALCOHOL

13,5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

5°C - 8°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Este Rosado combina perfectamente con arroces, carnes blancas y verduras a la parrilla, también es óptimo solo para acompañar una conversación en un día cálido al aire libre.



barondeley.com