




BARON DE LEY
RIOJA

VARIETAL MATURANA

La uva de la opulencia y la redondez

AÑADA 2018

Añada muy heterogénea marcada por su frescura y su buena producción.
Vinos finos elegantes y frescos son su seña de identidad.

VARIEDAD

Maturana

VIÑEDO

Elaborado a partir de la recientemente redescubierta variedad Maturana. Procedente de nuestros viñedos de “Los Almendros” (Ausejo) y “Araoz” (Mendavia). El clima mediterráneo continental y los suelos aluviales calcáreos de estas dos fincas de Rioja oriental componen las condiciones ideales para la maduración de esta variedad.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Cuidadísima crianza con mediciones diarias a lo largo de 12 meses en barricas de roble bordelesas seleccionadas entre los mejores toneleros.

NOTAS DE CATA

 Púrpura profundo de capa alta.

 Nariz de fruta acompotada, tinta china, con presencia de notas balsámicas, menta, fondos minerales y de cacao.

 Goloso, estructurado, con taninos cremosos perfectamente integrados. Amplio, elegante y con un retrogusto persistente.



ALCOHOL

15% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Rabo de toro, caza de pluma y carnes a brasa acompañan la opulencia, cuerpo y redondez propio de la variedad Maturana en este vino.



barondeley.com