



BARON DE LEY

RIOJA

BLANCO

*La elegancia de un gran Blanco
de Rioja*

VARIEDADES

Viura, Sauvignon Blanc, Verdejo y Garnacha Blanca

VIÑEDO

Viura de la zona de Arenzana con suelos de limo calcáreos muy profundos.

Garnacha blanca procedente de nuestra finca "Los Almendros" con suelos poco profundos arenosos con abundantes gravas calcáreas.

Sauvignon Blanc procedente de nuestra "Finca Carbonera" con suelos ácidos, pedregosos y muy permeables.

Verdejo procedente de nuestra "Finca los Almendros" con suelos pobres, con mucha grava y de poca profundidad.

ELABORACIÓN

La Garnacha blanca, Sauvignon Blanc y Verdejo fermentan por separado en depósitos de hormigón, mientras que la Viura lo hace en depósitos de acero inoxidable. Cada variedad se trabaja un mínimo de 3 meses en lías. El ensamblaje se realiza en depósitos de acero inoxidable hasta el embotellado.

NOTAS DE CATA

-  Color amarillo pálido de reflejos verdosos.
-  Gama de aromas exóticos, balsámicos (hinojo) con un fondo cítrico.
-  Fresco, equilibrado, untuoso y largo. Sobresalen sabores cítricos y de fruta blanca con fondo floral.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Vino ideal para mariscos y pescados. Marida perfectamente con comidas picantes, como la cocina tailandesa, mexicana o india.



TEMPERATURA DE SERVICIO 5°C - 8°C

ALCOHOL 12% vol



barondeley.com