

  
**BARON DE LEY**  
RIOJA

# VARIETAL GRACIANO

*La uva de la elegancia y la distinción*

## VARIEDAD

Graciano

## VIÑEDO

Uvas procedentes de nuestra finca del Monasterio donde se ubica Barón de Ley, en el municipio de Mendavia.

Con suelos aluviales calcáreos y clima mediterráneo continental, posee la situación ideal para el cultivo de esta variedad autóctona muy poco extendida.

## ELABORACIÓN & CRIANZA

La vendimia y selección de esta variedad *rara avis*, gracias a la proximidad del viñedo a la bodega, nos permite prestarle un especial cuidado antes de la fermentación en depósitos de acero inoxidable y los 12 meses de crianza en barrica americana.

## NOTAS DE CATA

 Rojo guinda de capa alta y ribetes azulados.

 Una particularidad de esta variedad es su aroma peculiar, más fuerte que otras variedades de Rioja. Así este vino en nariz despliega aromas intensos de grosella negra, frutos rojos, pimienta rosa con recuerdos de vainilla y notas minerales

 Entrada vibrante en boca, con sabores intensos y taninos bien integrados donde aparecen de nuevo de frutos rojos. Largo y refrescante final con excelente equilibrio.

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

La intensidad aromática de este vino es el perfecto aliado para ibéricos y embutidos, también con magret de pato, cordero y legumbres



ALCOHOL

14 % vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C



barondeley.com