


BARON DE LEY
RIOJA

VARIETAL MATURANA

La uva de la opulencia y la redondez

VARIEDAD

Maturana

VIÑEDO

Elaborado a partir de la 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

Vendimia seleccionada. Fermentación a baja temperatura con ligeros remontados para controlar la extracción y conseguir el equilibrio y elegancia. Cuidadosa crianza en roble americano y francés. Un vino en el que manda la calidad varietal y del suelo.

NOTAS DE CATA

-  Púrpura profundo de capa alta.
-  Nariz de fruta acompañada, 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.

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.

ALCOHOL

15% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C



barondeley.com