


BARON DE LEY
RIOJA

RESERVA

El Rioja más Mediterráneo

VARIEDADES

Tempranillo, Graciano, Maturana

VIÑEDO




Este Reserva se elabora con uvas procedentes de Rioja Oriental, principalmente Mendavia y Ausejo. Uvas que aportan al vino un carácter concentrado, con un gran equilibrio y facilidad para beber.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Tras la vendimia y selección de las uvas, este vino hace la fermentación alcohólica en nuestros depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada buscando el equilibrio entre extracción y conservación de aromas.

Este Reserva tiene una crianza de un mínimo de 18 meses en barricas de roble y posteriormente envejecido en botella hasta alcanzar su plenitud.

NOTAS DE CATA

-  Rojo rubí limpio y vibrante
-  Carácter varietal con abundantes frutos rojos y compota con especias dulces y notas balsámicas
-  El ataque en boca es potente, desarrollando una sensación de volumen suave y flexible se extiende gradualmente por el paladar hasta un final cremoso. El retrogusto recuerda los frutos rojos mezclados con notas de hierbas silvestres.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Es el vino perfecto para acompañar uno de los platos más notorios de la cocina en Rioja, las patatas a la riojana, un potaje de patatas y chorizo con matices de laurel y pimienta choricero.

También marida con carnes blancas, setas, champiñones y potajes de legumbres.



ALCOHOL

14.5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C



barondeley.com