



BARON DE LEY

RIOJA

SemiDulce

*El carácter fresco y aromático de
nuestros viñedos de altura*

VARIEDAD

Sauvignon blanc

VIÑEDO


Uvas procedentes de nuestro viñedo más alto de la DOCa Rioja, situado a 700-950m de altitud.


Gracias a los suelos arenosos y permeables los vinos blancos de Finca Carbonera se caracterizan por su elegancia y frescura.


ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con parada fermentativa que resulta en contenido natural de azúcar residual.

NOTAS DE CATA

 Vino limpio, brillante y transparente de color amarillo pajizo con ribetes dorados.

 En nariz es limpio y complejo, con intensidad alta y notas de fruta de la pasión, hierbabuena y toques a miel.

 En boca es untuoso y fresco con buen equilibrio entre acidez, grado alcohólico y azúcares.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Marida con aperitivos, especialmente quesos curados y foie, y también con postres a base de frutas, cuya acidez natural combina a la perfección con este vino



TEMPERATURA DE SERVICIO 5°C - 8°C

ALCOHOL 10.5 % vol