



BARON DE LEY
RIOJA

Blanco sobre Lías

La frescura de las variedades blancas de Rioja con la cremosidad y la untuosidad del tiempo sobre Lías

VARIEDADES

Garnacha blanca y Tempranillo blanco

VIÑEDOS

Garnacha blanca procedente de nuestra finca Los Almendros en Rioja Oriental. Suelos poco profundos arenosos con abundantes gravas calcáreas.

Tempranillo blanco procedente de viñedos situados a gran altitud en la zona de Rioja Oriental. Suelos arenosos muy permeables que proporcionan condiciones óptimas para la elaboración de blancos frescos y con una elegante acidez.

ELABORACIÓN

Elaborado en nuestros depósitos de hormigón, cada variedad se cría sobre sus lías durante un periodo en torno a los 6 meses, combinando tanque de hormigón y barrica de roble francés. Una vez finalizada esta crianza, se ensambla otros 6 meses en depósito de hormigón hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

- 👁 Limpio, brillante y transparente de color amarillo pajizo con reflejos dorados.
- 👃 En nariz es complejo y fresco con notas de flores blancas, fruta blanca con un fondo balsámico.
- 👄 En boca es fresco, untuoso y salino.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Este vino es un acompañamiento idóneo para comidas de mar, arroces ligeros de sabor, diferentes tipos de pasta con marisco y pescados blancos o azules.



TEMPERATURA DE SERVICIO 6°C - 8°C

ALCOHOL 13% vol