



BARON DE LEY

RIOJA

VERDEJO

*La singularidad de un Verdejo
de Rioja*

VARIEDADES

Verdejo

VIÑEDO

Verdejo procedente de nuestra “Finca los Almendros” con suelos pobres, con mucha grava y de poca profundidad.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 4 horas tras la cual, las uvas se prensan con bajas presiones y atmósfera inerte. El mosto fermenta a temperatura controlada en depósitos de hormigón con un mínimo de 3 meses sobre lías.

NOTAS DE CATA

- 👁 Color amarillo pálido de reflejos del mismo tono.
- 👂 Gama de aromas exóticos, balsámicos (hinojo), de heno y manzana verde con un fondo cítrico.
- 👄 Fresco, equilibrado, untuoso y largo. Sobresalen sabores de fruta tropical e hinojo con un fondo de fruta blanca.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Vino ideal para mariscos y pescados. Marida perfectamente con arroces y pastas y con quesos.



TEMPERATURA DE SERVICIO 5°C - 8°C

ALCOHOL 12,5% vol



barondeley.com