BARON DE LEY
RIOJA



Baron de Ley Gran Reserva

Stats

Produsent:	Baron de Ley
Land:	Spania
Område:	Rioja
Druetyper:	90% Tempranillo, 10% andre druer
EPD:	713727
VP nr:	3377901
Vecturanr:	107757
Volum:	75 cl

Analyse

Alkohol:	13.5%
Syre:	5.2 g/l
Sukker:	1.5 g/l
Fruktighet:	
Fylde:	
Garvestoff:	

Produsent

Baron de Ley – ble grunnlagt i 1985 av en liten gruppe av prestisjetunge Rioja fagfolk som bestemte seg for å lage et prosjekt som var unik på den tiden i Denominación de Origen Calificada Rioja; en vingård etter Châteaux-modellen med egne vinmarker. Geografisk ligger Baron de Ley innenfor grensene av Mendavia, på den venstre bredden av elven Ebro. Det er et eksepsjonelt sted for dyrking av vindruer på grunn av sine klimatiske forhold og karakteristikkene av jordsmonnet, hvor 90 hektar med vinstokker ble plantet. Eiendommen med et gammelt kloster fra 1500-tallet som ramme, er nå renovert til representasjonsbolig og deres produksjonsfasiliteter er splitter nye.

http://www.barondeley.com

Karakteristikk

Rubinrød med hint av murstein. Duft med stor aromatisk intensitet med moden frukt, godt integrert eik og balsamisk aroma fra fatet. Smaken er rund og balansert med silkeaktig tanniner, men fortsatt frisk og livlig. Ettersmaken er lang, med hint av ristet tre og tørket frukt. Hovedsakelig laget med Tempranillo druer fra Baron de Leys Cenicero vingårder. Her er gir det Atlantiske klimaet og et meget lavt utbytte i vinmarken perfekte druer for denne stilen av vin. Lagring: Følger de mest klassiske konseptene i Rioja vin. Denne Gran Reservaen har 24 måneder i 50% amerikansk og 50% franske eiketønner og ytterligere 3 år i flasken før salg. Passer som elegante retter av rødt kjøtt, vilt, lam og ost.