



BARON DE LEY
RIOJA



Baron de Ley Reserva

Stats

Produsent: Baron de Ley
Land: Spania
Område: Rioja
Druetyper: 100% Tempranillo
EPD: 520767
VP nr: 3455001
Vecturanr: 103064
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 renoveret til representasjonsbolig og deres produksjonsfasiliteter er splitter nye.

<http://www.barondeley.com>

Karakteristikk

Ruinrød farge. Kraftig og fruktig duft av røde bær som blander seg med lagringsaromaer med hint av kokos, karamell og attraktive urter. Smaksrik, men myk og behagelig smak, med en lang ettersmak der igjen blir minnet om røde bær blandet med hint av ville urter. Hovedsakelig laget med Tempranillo druer dyrket i Baron de Leys Mendavia vingårder. Lagres 20 måneder i nye amerikanske eikefat, deretter ytterligere 24 måneder i flasken før salg. Anbefales til retter basert på okse, vilt og lam.