

  
**BARON DE LEY**  
RIOJA

## RESERVA

*El Rioja más Mediterráneo*

AÑADA 2018

Añada muy heterogénea marcada por su frescura y su buena producción. Vinos finos elegantes y frescos son su seña de identidad.

### VARIEDADES

Tempranillo, Graciano, Maturana

### VIÑEDO




Este Reserva se elabora con uvas procedentes de Rioja Oriental, principalmente Mendavia y Ausejo. Uvas que aportan al vino un carácter concentrado, con un gran equilibrio y facilidad para beber.

### ELABORACIÓN & CRIANZA

Tras la vendimia y selección de las uvas, este vino hace la fermentación alcohólica en nuestros depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada buscando el equilibrio entre extracción y conservación de aromas.

Este Reserva tiene una crianza de un mínimo de 18 meses en barricas de roble y posteriormente envejecido en botella hasta alcanzar su plenitud.

### NOTAS DE CATA

-  Limpio y brillante de capa media y color rojo rubí.
-  En nariz es complejo con aromas de frutos rojos y especias dulces con un fondo balsámico.
-  El ataque en boca es potente, desarrollando una sensación de volumen y untuosidad que desemboca en un largo final cremoso. En el retrogusto vuelven los recuerdos a frutos rojos con notas de monte bajo.



ALCOHOL

14% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C

### MARIDAJE GASTRONÓMICO

Es el vino perfecto para acompañar uno de los platos más notorios de la cocina en Rioja, las patatas a la riojana, un potaje de patatas y chorizo con matices de laurel y pimiento choricero.

También marida con carnes blancas, setas, champiñones y potajes de legumbres.



barondeley.com