

  
**BARON DE LEY**  
RIOJA

## *Semi Dulce*

*El carácter fresco y aromático de  
nuestros viñedos de altura*

### AÑADA 2022

Añada caracterizada por la sequía y la sucesión de olas de calor. La vendimia fue de las más tempranas de la historia. El momento de vendimia se eligió en base a acidez y pH, más que el grado alcohólico, primando la búsqueda de frescura.

### VARIEDAD

Sauvignon blanc

### VIÑEDO




Uvas procedentes de nuestro viñedo más alto de la DOCa Rioja, situado a 700-950m de altitud.

Gracias a los suelos arenosos y permeables los vinos blancos de Finca Carbonera se caracterizan por su elegancia y frescura.

### ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con parada fermentativa que resulta en contenido natural de azúcar residual.

### NOTAS DE CATA

-  Vino limpio, brillante y transparente de color amarillo pajizo con ribetes dorados.
-  En nariz es limpio y complejo, con intensidad alta y notas de fruta de la pasión, hierbabuena y toques a miel.
-  En boca es untuoso y fresco con buen equilibrio entre acidez, grado alcohólico y azúcares.



ALCOHOL

11% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

5°C - 8°C

### MARIDAJE GASTRONÓMICO

Marida con aperitivos, especialmente quesos curados y foie, y también con postres a base de frutas, cuya acidez natural combina a la perfección con este vino