


BARON DE LEY
RIOJA

SemiDulce

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

AÑADA 2021

La vendimia de 2021 fue muy heterogénea en Rioja y las condiciones climáticas afectaron los diferentes ciclos de crecimiento de la uva. Fue una vendimia exigente, pero resultó en una calidad de la añada extraordinaria.

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

El prensado y la maceración de las uvas se realizan a baja temperatura para que la fermentación se realice en frío.

La fermentación se para con una bajada de temperatura con el fin de eliminar las levaduras y así obtener el azúcar residual que caracteriza a los vinos semidulces

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