


BARON DE LEY
RIOJA

FINCA MONASTERIO

La máxima expresión del Rioja Mediterráneo

AÑADA 2017

La añada 2017 fue la más temprana de la historia de Rioja marcada por la baja producción por la sequía y las heladas. Es compleja y concentrada.

VARIEDAD

Tempranillo y otras variedades

VIÑEDO

Elaborado a partir de uvas procedentes del viñedo de nuestro Monasterio Benedictino, plantado en 1985. El clima mediterráneo, la escasa producción y los suelos ricos en gravas calcáreas aportan mucha estructura y complejidad a los vinos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La proximidad del viñedo a la bodega nos permite un cuidado excepcional de la uva para elaborar nuestro vino más icónico, al cual la imagen de nuestra marca le da su nombre. Tras la vinificación de las mejores uvas, cuidadosamente seleccionadas, se cría en la bodega del Monasterio, legado de los monjes benedictinos.

Reposa durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente 6 meses en *foudres* de 10.000 litros de roble francés. El tamaño de los *foudres* reduce el contacto del vino con la madera, permitiendo una crianza larga y respetuosa. La crianza mixta resulta en taninos redondeados, mayor complejidad y una expresión frutal intacta.

NOTAS DE CATA

Color: Limpio y brillante de capa alta y color rojo picota con reflejos cardenalicios.

Aroma: En nariz es complejo donde combina a la perfección los aromas de fruta negra compotada y el regaliz con las notas de crianza especiadas y balsámicas con un fondo láctico y con recuerdos torrefactos.

En boca: En boca es complejo, potente y estructurado pero con frescura



GRADO ALCOHOLICO: 14,5% VOL.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO:

Un vino icónico, ligado a nuestra historia que acompaña a la perfección con carnes rojas a la brasa, guisos y caza, un guiño a la afición cinegética de la familia Sanz-Pastor, últimos habitantes de la Finca antes de convertirse en la bodega Barón de Ley.

BODEGAS BARÓN DE LEY, CTRA. MENDAVIA A LODOSA KM. 5,5, 31587 MENDAVIA, SPAIN
Tel. +34 948 694 303 | info@barondeley.com



www.barondeley.com