



  
**BARON DE LEY**  
RIOJA

## VARIETAL GARNACHA

*La sensualidad de la uva mediterránea*

### AÑADA 2019

Vendimia poco productiva marcada por un buen estado sanitario durante todo el ciclo. Racimos de bayas pequeñas y sueltas aportan concentración y buena capacidad de envejecimiento.

### VARIEDAD

**Garnacha**

### VIÑEDO

Uvas de Garnacha procedentes de nuestra Finca "Los Almendros", de la parcela denominada como "Las Terrazas", excelente ejemplo de recuperación de la viticultura de montaña tradicional.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Después de la vinificación en depósitos de acero inoxidable, la crianza se realiza durante 6 meses en *foudres* de roble francés en la Bodega del Monasterio para potenciar la capacidad de guarda del vino.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Limpio y brillante de capa media-baja y color rojo cereza con irisaciones azuladas.

**Aroma:** Sorprendente en nariz por su alta intensidad aromática, donde aparecen notas florales de violetas y frutos rojos con un fondo especiado.

**En boca:** El ataque es de envolvente frescura, con taninos sedosos y buen volumen. El largo retrogusto recupera los recuerdos florales y frutas rojas.



**GRADO ALCOHOLICO:** 14,5% VOL.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15°C - 18°C

#### MARIDAJE GASTRONÓMICO:

Gracias a la variedad garnacha, con mucha fruta, especia, con cuerpo y personalidad, este vino es muy versátil para maridar con platos de sabores fuertes. Incluye pescados de sabor intenso, como las sardinas, estofados y guisos de carne potentes y aromáticos, o quesos curados.

BODEGAS BARÓN DE LEY, CTRA. MENDAVIA A LODOSA KM. 5,5, 31587 MENDAVIA, SPAIN  
Tél. +34 948 694 303 | [info@barondeley.com](mailto:info@barondeley.com)



[www.barondeley.com](http://www.barondeley.com)