



BARON DE LEY

RIOJA

Semi Dulce

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

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.

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



ALCOHOL

11.5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

5°C - 8°C



barondeley.com