



**BARON DE LEY**  
RIOJA

# Blanco sobre Lías

*La frescura de las variedades blancas de Rioja con la cremosidad y la untuosidad del tiempo sobre Lías*

## VARIEDADES

Garnacha blanca y Tempranillo blanco

## VIÑEDOS

Garnacha blanca procedente de nuestra finca Los Almendros en Rioja Oriental. Suelos poco profundos arenosos con abundantes gravas calcáreas.

Tempranillo blanco procedente de viñedos situados a gran altitud en la zona de Rioja Oriental. Suelos arenosos muy permeables que proporcionan condiciones óptimas para la elaboración de blancos frescos y con una elegante acidez.

## ELABORACIÓN

Elaborado en nuestros depósitos de hormigón, cada variedad se cría sobre sus lías durante un periodo en torno a los 6 meses, combinando tanque de hormigón y barrica de roble francés. Una vez finalizada esta crianza, se ensambla otros 6 meses en depósito de hormigón hasta su embotellado.

## NOTAS DE CATA

- 👁 Limpio, brillante y transparente de color amarillo pajizo con reflejos dorados.
- 👃 En nariz es complejo y fresco con notas de flores blancas, fruta blanca con un fondo balsámico.
- 👄 En boca es fresco, untuoso y salino.

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

Este vino es un acompañamiento idóneo para comidas de mar, arroces ligeros de sabor, diferentes tipos de pasta con marisco y pescados blancos o azules.



ALCOHOL      TEMPERATURA DE SERVICIO  
13% vol      6°C - 8°C