



BARON DE LEY
RIOJA

RESERVA

La nueva generación de Reservas

AÑADA 2017

La añada 2017 es la primera tipificación de Pablo Tascón y es, además, una añada remarcable para Rioja. 2017 fue una añada famosa en toda Europa.

Una helada que en primavera diezmo miles de hectáreas en todo el continente y fue seguida de un verano con sequía. En nuestras fincas de Rioja Oriental el impacto fue mínimo y, aunque el nivel de producción fue inferior de lo habitual, es una añada que se caracteriza por la pureza y la concentración, reflejo del estilo más característico de Riojas mediterráneas.

VARIEDAD

Tempranillo, Graciano, Maturana

VIÑEDO


Este Reserva se elabora con uvas procedentes de Rioja Oriental, principalmente Mendavia y Ausejo. Uvas que aportan al vino un carácter concentrado y con un gran equilibrio y fácil de beber.


ELABORACIÓN & CRIANZA


Tras la vendimia y selección manual de las uvas, este vino hace la fermentación alcohólica en nuestros depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada buscando el equilibrio entre extracción y conservación de aromas.

Este Reserva tiene una crianza de un mínimo de 20 meses en barricas de roble y posteriormente envejecido en botella hasta alcanzar su plenitud.

NOTAS DE CATA

 Limpio y brillante de capa media y color rojo rubí.

 En nariz es complejo con aromas de frutos rojos y especias dulces con un fondo balsámico.

 El ataque en boca es potente, desarrollando una sensación de volumen y untuosidad que desemboca en un largo final cremoso. En el retrogusto vuelven los recuerdos a frutos rojos con notas de monte bajo.



En el marco de la **XXIX Cata de Solidaridad** este vino ha sido especialmente seleccionado por un panel de expertos para

Rotary
Club de Logroño 

ALCOHOL

14.5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

En Rioja es el vino perfecto para acompañar uno de nuestros platos más notorios, las patatas a la riojana, un potaje de patatas y chorizo con matices de laurel y pimiento choricero. También marida con carnes blancas, setas, champiñones y potajes de legumbres.

