



Barón de Ley Rosado 2013

Denominación de Origen Calificada: Rioja, la D.O. más antigua de España (1925), está situada en el norte del país, a ambos márgenes del Ebro. Sus 62.000 hectáreas de viñedo se distribuyen en las provincias de La Rioja, Álava y Navarra, con una altitud máxima de unos 700 m. El tipo de suelo más característico tiene una estructura equilibrada de arenas, limos y arcillas, es ligeramente alcalino y pobre en materia orgánica. En toda la zona confluyen dos climas tan opuestos como el atlántico y el mediterráneo, lo que proporciona temperaturas suaves y precipitaciones anuales de más de 400 l/m².

Variedades: 60 % Tempranillo y 40% Garnacha.

Fincas: Barón de Ley Rosado es elaborado a partir de uvas procedentes de nuestros propios viñedos en Mendavia (Rioja Baja). El carácter climático de esta parte de Rioja, de clara influencia Mediterránea, resulta en excelentes maduraciones que, combinadas con una viticultura tendente a los bajos rendimientos (aprx. 5.000 kgrs/Ha.), da como resultado Riojas de corte moderno y “alma mediterránea”; con notable potencia que no renuncia a la elegancia ni la armonía características de nuestra región.

Elaboración: Tras su vendimia manual, las uvas llegaron a bodega en perfectas condiciones, siendo despalilladas antes de pasar a los depósitos de fermentación de acero inoxidable. El vino fue elaborado a través del sistema tradicional de “sangrado”, de manera que el mosto maceró en contacto con los hollejos de la variedad Tempranillo durante unas 3 horas a temperaturas bajas, al objeto de obtener la cantidad exacta de color. Una vez retirados los hollejos, el mosto fue trasegado a otro depósito para su fermentación a 16 °C con el fin de realzar al máximo sus aromas frutales.

Crianza: Vino joven.

Nota de cata: El vino exhibe un atractivo y brillante color guinda, aún con algunos brillos violáceos, y presenta una potente nariz en la que predomina las frutas rojas, fresas, frambuesas... En boca, el vino se muestra redondo y sabroso, con un óptimo equilibrio entre la buena estructura aportada por la variedad Tempranillo y el final fresco y afrutado, aportado por la Garnacha. Barón de Ley Rosado es un estupendo “rosado para comer”.