



## Barón de Ley Blanco 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/m<sup>2</sup>.

**Variedades:** 85 % Viura y 15 % Malvasía

**Fincas:** Barón de Ley Blanco se elabora a partir de viñedos en Rioja Alta, en la zona Oeste de Rioja. Así como en Rioja Baja encontramos un marco climático y edafológico ideal para la producción de tintos de corte moderno y rosados, esta zona de Rioja nos proporciona unas condiciones óptimas para la elaboración de blancos de variedades autóctonas riojanas, con climas más frescos y lluviosos que en general resultan en elegantes vinos blancos con buena acidez.

**Vendimia:** Manual.

**Elaboración:** Tras su vendimia manual, las uvas llegan a bodega y tras su despalillado son prensadas cuidadosamente y en condiciones inertes para evitar la oxidación de los mostos. La elaboración de Barón de Ley Blanco es realizada en depósitos especiales alargados de acero inoxidable que permiten un desfangado inicial más eficaz así como un mejor control de las temperaturas, aspecto crítico en este estilo de vinos.

La fermentación es realizada en estos depósitos a temperaturas muy bajas, alrededor de los 14 a 15 °C, que multiplican la expresión aromática de las variedades, y asimismo parte de la producción se deja macerar un tiempo con sus lías para mejorar la sensación de volumen en boca.

**Crianza:** Vino joven.

**Nota de cata:** Mostrando un color amarillo pálido con algún brillo verdoso, el vino se muestra limpio y brillante. En nariz es una auténtica sorpresa por su gran expresividad, desarrollando una atractiva gama de aromas exóticos, hierbas aromáticas y eneldo, excepcionales en un Blanco riojano. En boca, la principal impresión es de perfecto equilibrio entre grado y acidez, con buena estructura.