

Barón de Ley

Finca Monasterio



Barón de Ley es una bodega concebida y fundada en 1985 por un reducido grupo de profesionales de reconocido prestigio que deciden crear un proyecto entonces único en la D.O. Ca. Rioja: una bodega inspirada a imagen y semejanza de los *chateaux* de Médoc, reuniendo todas las condiciones que hacen de un vino una obra de arte. Con este fin se adquirió la finca de Imas, ubicada en el término municipal de Mendavia y sobre la margen izquierda del río Ebro, un lugar privilegiado para el cultivo de la viña por sus condiciones climáticas y las características de los suelos.

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.

Varietades: Tempranillo (80%), otras variedades (20%).

Finca: Elaborado a partir de uvas procedentes del viñedo del monasterio benedictino del siglo XVI que Barón de Ley tiene en Mendavia (Rioja Baja). Plantado en 1985, este viñedo ha entrado ya en su fase óptima de producción. Se practica en él una exigente viticultura de emparrados altos, podas restrictivas y aclareo manual que proporciona rendimientos muy limitados de 5.000 Kg/ha.

Vendimia: Manual, muy selectiva, en cajas de 15 kilos.

Elaboración: Tras su vendimia manual en cajas, las uvas llegaron a bodega en perfecto estado, pasando por la mesa de selección, donde aproximadamente se descartó un 20 % de la uva. La uva restante fue despallada y pasó a los depósitos de acero inoxidable para fermentar a 30 ° C, con continuos remontados y cata diaria de los mostos. Tras una maceración adicional de dos semanas, se llegó a una excelente extracción de color, obteniéndose un vino joven de gran potencia y proyección con sorprendente redondez.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés y seis meses en fudres de roble francés de 10.000 litros, ideales para potenciar las notas frutales de este vino. Embotellado sin filtrados ni estabilizados, puede presentar sedimentos de origen natural.

Nota de cata: De profundo color rojo cereza picota, aún con ribetes violáceos en el borde de la copa, resulta enormemente seductor en nariz, con un auténtico despliegue de frutas negras acompotadas y trazas de torrefactos y crema pastelera que evolucionan dan paso a notas más especiadas. En boca, su gran presencia y volumen nos recuerdan su corte mediterráneo, con taninos redondos y golosos que dan vía a un final persistente y equilibrado final, con fruta y delicados tostados.