

Barón de Ley Gran Reserva

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: Tempranillo (100%).

Fincas: Elaborado a partir de uvas procedentes de los viñedos que Barón de Ley tiene en Mendavia, una parte de Rioja con una clara influencia del clima mediterráneo en la que se practica una viticultura tendente a los bajos rendimientos.

Vendimia: Vendimia manual y transporte inmediato a la bodega.

Elaboración: Tras el despalillado, la uva fue encubada en los depósitos de acero inoxidable, fermentando a 30°C durante siete días. La maceración de los hollejos con el vino se prolongó durante otros siete días con remontados diarios para realizar una extracción óptima.

Crianza: En barricas de roble americano y francés durante 24 meses. Posteriormente ha continuado su crianza en el botellero hasta su comercialización.

Graduación: 12,5% vol.

Nota de cata: Aspecto limpio y brillante, con un bonito color rojo cereza de capa media. En el borde mantiene aún matices entre rojo y rubí. En nariz es intenso, manifestando inicialmente aromas terciarios fruto de una reposada crianza en botella. Al airear la copa el vino se abre, apareciendo, perfectamente ensamblados, aromas de frutas maduras, junto a los aportados por la crianza en maderas nobles, especias, vainilla y tostados. En boca tiene una entrada suave, pero que pronto se despliega, cubriendo toda la boca de sensaciones gustativas, mostrando una buena estructura, perfectamente armonizada con taninos maduros y una equilibrada acidez. El final es persistente, redondo y muy elegante.

