

Barón de Ley Reserva 2009

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: Barón de Ley Reserva es elaborado a partir de uvas procedentes de los viñedos que Barón de Ley posee 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 (aprox. 5.000 kgs/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 esta región.

Elaboración: Tras su vendimia manual, las uvas llegaron a bodega en perfecto estado, siendo despalladas antes de pasar a depósitos de acero inoxidable. La fermentación se realizó a temperatura controlada 29-30 ° C, con remontados y cata diaria de los mostos. Tras una maceración adicional de una semana, en base al análisis sensorial, criterio principal de nuestras elaboraciones, se encontró el óptimo equilibrio entre la buena extracción de color y estructura, y la redondez y afabilidad de los taninos.

Crianza: La crianza fue de 20 meses en barricas nuevas de roble americano, y posteriormente 24 meses en botella hasta alcanzar su plenitud para el consumo. Este vino no ha sido sometido a ningún tipo de filtrados o estabilizados por lo que puede presentar sedimentos de origen natural.

Nota de cata: De atractivo color rojo rubí con capa media-alta, en nariz sorprende por su poderoso carácter frutal, notablemente ensamblado con recuerdos de su noble crianza: trazas de coco, toffee y sugerentes matices a monte bajo. El ataque es potente, y en su paso por boca va desarrollando una afable sensación de volumen y untuosidad que desemboca en un largo final, en el que con nervio y frescura su óptima acidez nos trae un retrogusto con recuerdos a frutos rojos y nuevamente monte bajo.

