



Barón de Ley

Varietales Garnacha 2011

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.

Variedades: Garnacha.

Finca: Los Almendros, concretamente la parcela denominada como Las Terrazas.

Elaboración: La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante siete días a una temperatura de 25°C, continuado por una maceración post-fermentativa de tres días. La fermentación maloláctica tuvo una duración de 15 días a 20°C.

Crianza: 6 meses en barrica de roble americano y seis meses en fudre de roble francés y 10.000 litros de capacidad.

Nota de cata: Color rojo vivo y brillante, con irisaciones azuladas. Sorprendente en nariz por su intensidad aromática alta, donde aparecen notas florales, violetas, y recuerdos sutiles de tostados ligeros. En boca, el ataque es de envolvente frescura, acompañada de un cierto volumen. Vuelven los recuerdos florales, junto con frutas rojas, matices perfectamente acompañados de taninos sedosos. El retrogusto es largo y persistente.