

Barón de Ley Varietales Graciano 2010

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: Graciano.

Finca: Los Almendros, en la zona más mediterránea de La Rioja, a 460 metros sobre el nivel del mar.

Elaboración: La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante siete días a una temperatura de 27°C, continuado por una maceración post-fermentativa de tres días. La fermentación maloláctica tuvo una duración de quince días a 20°C.

Crianza: 10 meses en barrica de roble americano.

Nota de cata: Color rojo guinda de capa alta y ribetes azulados. Nariz intensa de grosella y frutos rojos con recuerdos de vainilla. También aparecen notas minerales al fondo. En boca tiene una entrada vibrante de sabores intensos, resulta una boca fresca con taninos bien integrados y presencia de nuevo de frutos rojos.

