



BARON DE LEY

RIOJA

Varietal Maturana 2011

COSECHA 2011 :

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, ha otorgado a la cosecha 2011 de Rioja la valoración oficial de "Excelente". La excepcional sanidad de la uva ha sido una de las características fundamentales de esta cosecha. Los vinos obtenidos están bien estructurados y con buen color. Rendimientos de producción muy moderados (los más bajos de la última década tras el año 2002), ha sido factores claves para poder alcanzar por segundo año consecutivo la máxima calificación, al igual que ocurrió en las añadas 1994/1995 y 2004/2005.

VIÑEDO:

Elaborado a partir de la recientemente descubierta variedad Maturana. Procede de nuestro viñedo situado en la "Finca Alegria", cerca de nuestro Monasterio, es la primera gran plantación de Maturana que se ha hecho en la DOCa Rioja.

VARIEDADES

100 % Maturana, vendimiadas manualmente en pequeñas cajas.

ELABORACION

Tras su vendimia manual empleando cajas pequeñas, las uvas llegaron a bodega en perfectas condiciones, despalillándolas antes de pasar a los depósitos de fermentación de acero inoxidable. La fermentación se realizó a temperatura controlada alrededor de los 27 °C, con remontados y cata de los mostos diarios, y después de una maceración adicional de tres días llegamos al equilibrio óptimo entre buen color y estructura y unos taninos redondos y afables.

CRIANZA

10 meses en barrica francesa.

NOTAS DE CATA

Color púrpura profundo de capa alta. Nariz de fruta acompotada, con presencia de notas balsámicas, menta, fondos minerales y de cacao. Cálido, con taninos sedosos, aterciopelados, perfectamente bien integrados. En boca resulta sabroso, amplio elegante y con un retrogusto persistente.

MARIDAJE

Temperatura de servicio: 16-18°C. Acompaña a todo tipo de carnes rojas, cordero y caza.



BARON DE LEY, S.A.

Ctra. Mendavia-Lodosa km. 5,5 - 31.587 MENDAVIA (ESPAÑA)

Tel. (+34-)948-694303

Fax (+34-)948-694304

www.barondeley.com