

# Barón de Ley Varietales Tempranillo 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/m<sup>2</sup>.

**Varietades:** Tempranillo.

**Finca:** Carboneras. Situada a 850 metros sobre el nivel del mar, es el viñedo a más altitud de la Denominación de Origen, lo que se podría considerar como un "Tempranillo de montaña".

**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 25 días a 20°C.

**Crianza:** 12 meses en barrica americana.

**Nota de cata:** Color rojo granate de capa alta y ribetes violáceos. Nariz intensa con notas de frutos rojos, almendradas, de pastelería y vainillas. En boca tiene una intensa y carnosa entrada. Resulta complejo, con una acidez vibrante que le hace ser fresco e infinito.

