



BARON DE LEY

RIOJA

3 VIÑAS Blanco Reserva 2009



COSECHA 2009 :

El Consejo Regulador otorgó a la cosecha 2009 de Rioja la valoración oficial de "Muy Buena". La evolución general del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo de esta cosecha fue buena, tanto desde el punto de vista vegetativo como sanitario. Durante la vendimia destacan las lluvias de los días 16-18 de septiembre en toda la Denominación, que ralentizan la maduración y propician el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva. Estas lluvias marcan un punto de inflexión decisivo para la obtención de una cosecha de alta calidad, ya que a partir de esa fecha la climatología fue muy favorable hasta el final de la vendimia, con tiempo seco y soleado, lo que permitió alcanzar a la uva el punto óptimo de madurez.

VIÑEDO:

3 Viñas se elabora a partir de uvas procedentes de los viñedos del Valle del Najerilla en la Rioja Alta.

VARIETADES:

70% Viura, 15% Malvasía, 15% Garnacha blanca.

ELABORACION

Se realizaron las fermentaciones de las tres variedades por separado con una temperatura controlada a 16°C, en depósitos de acero inoxidable.

CRianza

El vino resultante del coupage de las tres variedades se envejeció durante 12 meses en barrica americana.

NOTAS DE CATA

Brillante, de color amarillo pajizo con reflejos dorados.

Intensos aromas de frutos secos, almendras y hierbas aromáticas.

Al mover la copa, se liberan notas dulces de miel y aromas ahumados, seguido de frutas otoñales, como el membrillo.

En boca es un vino fresco y vivaz, con un sabor duradero. Sabores afrutados que se combinan perfectamente con una acidez que le da un final fresco, persistente y sabroso.