



Barón de Ley Reserva Tres Viñas

Rioja, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd klimaat met zowel invloeden van de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee. De wijngaarden liggen op terrassen aan de oevers van de Najerilla, een zijrivier van de Ebro. De bodem bevat veel klei.

VINIFICATIE: De druiven worden handmatig geoogst en apart geperst en in roestvrijstalen tanks vergist. De drie afzonderlijke wijnen rijpen daarna 12 maanden in Amerikaanse eikenhouten vaten. Pas na de houtrijping volgt de assemblage.

DRUIVEN: viura, malvasia, garnacha blanca

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Complexe, maar levendige wijn met geel fruit, kweepeer, amandelen, kruiden en limoen. Het fruit en de mineraliteit zijn perfect in balans en zorgen voor een aromatische en licht ziltige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 12-14 graden Celsius bij klassieke bereidingen van zalm, witvis in roomsaus, gevogelte of bereidingen van kalfsvlees.

WEETJE: De naam 'Tres Viñas' betekent 'drie wijngaarden' en refereert aan de drie verschillende druivenrassen die voor deze wijn gebruikt worden.



BARON DE LEY



Barón de Ley werd in 1985 opgericht door een team van ervaren wijnprofessionals uit Rioja dat een nieuw type wijnhuis wilde opzetten, met een voor de regio geheel nieuwe aanpak. Het voormalige klooster met 90 hectare land bood hun de kans om wijnen te maken van druiven uit eigen wijngaarden. Bijzonder, want in Rioja zijn de meeste wijngaarden zijn nog altijd in handen van druivenboeren die hun druiven aan de wijnhuizen verkopen. Barón de Ley is befaamd om zijn Reserva-wijnen: krachtig, geconcentreerd en complex, maar ook fruitgedomineerd en daardoor aantrekkelijk voor een brede groep wijndrinkers. Met autochtone druiven zoals garnacha, graciano, maturana en garnacha blanca naast tempranillo blijft Barón de Ley trouw aan zijn roots, maar verbreedt het de mogelijkheden om nieuwe, onderscheidende wijnen te maken. De wijnen van Barón de Ley zijn 100% Rioja, maar hebben stuk voor stuk een eigentijds karakter.

LIFE'S
DELICIOUS