



Baron de Ley Varietal Garnacha Blanca

Rioja, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd klimaat met zowel invloeden van de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee. De Finca Los Almendros-wijngaard ligt op 450 meter hoogte in de Rioja Baja, een subgebied met mediterrane weersinvloeden.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in roestvrijstalen tanks op een temperatuur van 12 tot 14 graden Celsius. Dit proces duurt 20 dagen. De wijn rijpt enige op de lie en vervolgens 2 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: garnacha blanca

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Rijke, gastronomische wijn met subtiele aroma's van eikenhout, wit fruit en witte peper.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker in combinatie met zeebaars en rozemarijn uit de oven of kabeljauwpakketjes met takjes tijm.

WEETJE: De garnacha blanca is de minst aangeplante witte druivensoort die officieel door de Rioja-streek is erkend.



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