



Barón de Ley Varietal Maturana

Rioja, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat is gematigd, met zowel invloeden van de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee.

VINIFICATIE: De vergisting vindt plaats op RVS vaten, waarna de malolactische op eikenhout volgt. Daarna rijpt de wijn eerst 6 maanden op Amerikaans eikenhout en vervolgens nog 12 maanden op Europees eikenhout.

DRUIVEN: maturana

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Een wijn die dieppaars van kleur is met een intense geur van donker fruit, zwarte bessen, koffie, chocolade en tabak. Een volle en intense wijn met een spannende en aanhoudende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een perfecte metgezel van geroosterd lamsvlees, rood vlees of wild.

WEETJE: Van de druif Maturana staat slechts 41 hectare aangeplant, waarvan 28 hectare onder beheer zijn van Barón de Ley.



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 verbreed 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