

”Tasapainoinen, raikas seurusteluviini”

**Tarina** Barón de Ley Semi Dulce on raikas ja tuore valkoviini, jonka rypäleet ovat kasvaneet Finca Carboneran tarhoilla 800 metrin korkeudella meren pinnasta, joka on korkein kasvupaikka Riojassa. Korkea kasvupaikka ja mannerilmasto merkitsevät huomattavaa lämpötilan vaihtelua, jonka ansiosta rypäleissä on korjuuhetkellä sekä runsaasti sokeria että terve hapokkuus. Puristettu mehu käy viiniksi matalassa 12 - 14 °C lämpötilassa. Käyminen keskeytetään loppuvaiheessa jäädyttämällä viini - 4 °C lämpötilaan. Näin viiniin jää rypäleen omaa sokeria ja verrattain matala alkoholipitoisuus. Tasapaino on hieno.

**Tuottaja** Bodegas Barón de Ley on arvostettu espanjalainen viinintuottaja, jolla on yli 1000 hehtaaria viinitarhoja Riojan alueilla Cenicero, Mendavia, Ausejo ja Carboneras. Barón de Leyn päämaja sijaitsee Mendaviassa mahtavassa rakennuskompleksissa, jonka Eguían kreivi rakennutti 1548 linnakseen ja linnoitukseksi. Vuosien varrella tilasta tuli benediktiiniläinen luostari, jossa kasvatettiin lampaista ja tuotettiin viiniä munkkien komennossa aina vuoteen 1836. Sen jälkeen tilan isäntinä oli monia mahtimiehiä. Useiden vaiheiden jälkeen tila siirtyi Barón de Leyn perustajien omistukseen 1980-luvulla. Tuottajan suuri koko ei estä pikkutarkkaa viinin tuotantoa. Koko valtava sato poimitaan käsin ja parhaat rypäleet vielä lajitellaan käsityönä. Kellaritekniikka on tätä päivää parhaimmillaan ja viini kypsytetään 15 000 tynnyrissä amerikkalaista ja ranskalaista tammea perinteiseen Riojan tyyliin. Pullokypsytykseen tarvitaan vielä jäädytetty kellari 4,5 miljoonalle pullolle. Tarhojen laajuus ja monet sijainnit antavat paletin valikoimalle ja laadulle, josta Barón de Leyn nauttima arvostus kumpuaa.



**VÄRI** Vaalean keltainen

**TUOKSU** Tuoksussa tuntuvat persikat, yrtit, vasta leikattu ruoho, kypsät päärynät ja sitruuna

**MAKU** Puolimakea, raikkaan hapokas, hedelmäinen, päärynäinen ja lempeän yrttinen. Hyvä hapokkuus keventää makeutta ja tekee viinistä tasapainoisen

**KÄYTTÖVINKIT** Raikas Barón de Ley Semi Dulce sopii erinomaisesti seurusteluviiniksi, aperitiiviksi, ankanmaksalle, sinihomejuustolle ja hedelmäpohjaisiin jälkiruokiin. Jäädytä viini jääkaappikylmäksi.

<b>VIINITYYPPI</b>	Valkoviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Sauvignon Blanc 100%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Barón de Ley	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	11,5%	<b>TUOTENUMERO</b>	170053
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	25 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Barón de Ley



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää [norex.fi/vastuullisuusmittari](https://norex.fi/vastuullisuusmittari)

