Espanja, DOCa Rioja | 2025

BARON DE LEY SEMI DULCE

”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 jäähdyttämällä 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 linnoituksekseen. Vuosien varrella tilasta tuli benediktiiniläinen luostari, jossa kasvatettiin lampaita 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 jäähdytetty 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

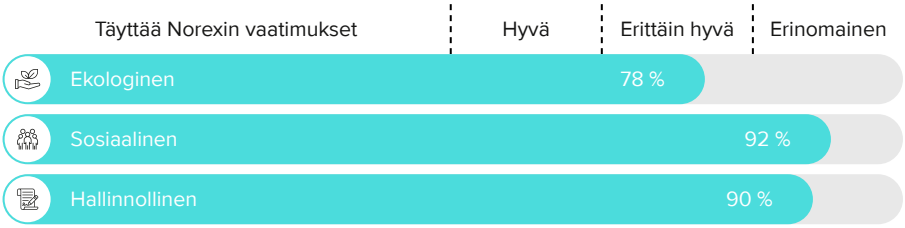
TUOKSU Tuoksussa tuntuvat persikat, yrtit, vasta leikattu ruoho, kypsät päärynät ja sitruuna

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. Jäähdytä viini jääkaappikylmäksi.

VIINITYYPPI	Valkoviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Sauvignon Blanc 100%	**PULLONSULJENTA**	Kierrekorkki
VALMISTUTTAJA	Barón de Ley	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	10,5%	**TUOTENUMERO**	170053
SOKERIPITOISUUS	25 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Barón de Ley



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari