vinetur

Barón de Ley Gran Reserva 2017 consigue medalla de oro y 95 puntos en el International Wine Challenge

El certamen de vinos más influyente y prestigioso del mundo ha premiado la elegancia y complejidad de este icónico Gran Reserva, procedente de viñedos propios

viernes 31 de mayo de 2024

ESCRITO POR MARÍA RAMÍREZ





Barón de Ley, la bodega fundada en 1985 perteneciente a la D.O.Ca Rioja y con más de 600 hectáreas de viñedo propio, ha obtenido medalla de oro y 95 puntos en el International Wine Challenge (IWC) con uno de sus vinos más icónicos: Barón de Ley Gran Reserva 2017.

Este certamen, reconocido como el más influyente y prestigioso del sector vitivinícola global, premia a los mejores vinos del mundo a través de un sistema riguroso e imparcial basado en las catas a ciegas. El panel de expertos de IWC está formado por más de 500 jueces de más de 40 países distintos - incluyendo maestros sumilleres, directores comerciales y personalidades influyentes de la industria - que evalúan los distintos vinos agrupados por tipo, región, porcentaje de alcohol y azúcar, de modo que cada vino ganador es catado aleatoriamente por un mínimo de 8 jueces antes de ser galardonado.

Barón de Ley Gran Reserva 2017 está elaborado a partir de las variedades Tempranillo y Graciano. La añada 2017 fue una de las cosechas más tempranas de la historia y tuvo un rendimiento bajo, lo que dio como resultado la obtención de vinos bien estructurados que destacan por su gran concentración y capacidad de envejecimiento. Para la elaboración del vino, la bodega complementa la vendimia manual con un proceso de vanguardia que combina la selección manual de los racimos con la selección mecánica de las uvas, garantizando así la máxima calidad del vino.



Este Gran Reserva ha sido criado durante un mínimo de 24 meses en barricas de roble americano y francés, un proceso que se completa con más de 36 meses de estancia en botella. Gracias a este noble reposo, se obtiene un vino brillante de capa media, que se muestra con un color rojo rubí con reflejos teja y que destaca por sus aromas complejos y elegantes. Las notas dominantes son la fruta roja madura, el azafrán, el tabaco y un fondo balsámico, mientras que el retrogusto es persistente y recupera memorias de tostados, pasas y hojarasca.

Barón de Ley Gran Reserva 2017 marida a la perfección con un clásico de la gastronomía riojana, las chuletillas al sarmiento, así como con carnes rojas. También es perfecto para disfrutar solo o acompañado de un plato de queso.