vinetur

3 vinos, 3 tipos de pareja: un blanco, un tinto y un rosado para celebrar San Valentín

Grupo Barón de Ley propone una selección de vinos pensados para cada tipo de pareja: desde la frescura de Barón de Ley Semidulce, pasando por la delicadeza de Barón de Ley Rosado

viernes 6 de febrero de 2026

ESCRITO POR MARÍA RAMÍREZ

No hay dos parejas iguales, igual que no hay dos vinos que se disfruten de la misma manera. Dulces, intensos, frescos o llenos de carácter: cada pareja tiene su propia forma de brindar y de celebrar el amor en una fecha tan especial como San Valentín. Por ello, Grupo Barón de Ley propone una **selección de tres vinos – un blanco, un tinto y un rosado - pensados para distintos gustos y personalidades**, ideales tanto para acompañar una cena romántica como para convertirse en un regalo con significado.

Barón de Ley Semidulce, para los que apuestan por la dulzura y frescura

Hay parejas que disfrutan de los pequeños placeres, de los planes relajados y de los sabores suaves que invitan a compartir sin reglas. Para ellas, **Barón de Ley Blanco Semidulce** es una elección fresca y seductora. Elaborado con uvas **Sauvignon Blanc del viñedo más alto de la D.O.Ca. Rioja**, este vino presenta un color amarillo verdoso pálido y brillante. En nariz destaca por su carácter expresivo, con aromas exóticos y hierbas aromáticas, donde aparecen notas de maracuyá, menta y un sutil

regusto a miel. En boca es vibrante y equilibrado, con una sensación de dulzor y acidez que deja paso a un final elegante y refrescante. Un vino fácil de disfrutar, ideal para acompañar tanto entrantes como postres.



Barón de Ley Rosado de Lágrima, para los que buscan equilibrio y sutileza

Para las parejas que valoran la armonía, los detalles y la elegancia, **Barón de Ley Rosado de Lágrima** es la opción ideal. Este rosado nace de una cuidada selección de uvas de los viñedos de **Finca Los Almendros, en Rioja Oriental,** donde la viticultura se orienta a lograr el equilibrio entre frescura y complejidad. Elaborado con uvas vendimiadas a mano, se presenta limpio, brillante y transparente, con un delicado color rosa pálido y reflejos asalmonados. En nariz destacan las notas de flores blancas,

sutiles matices balsámicos y un fondo de fruta roja ácida. En boca es untuoso y fresco a la vez, ideal para brindar con aperitivos o acompañar carnes blancas y pescados al horno.



Coto de Caleruega Roble 2024, para los que prefieren intensidad con elegancia

Para las parejas con personalidad y carácter, **Coto de Caleruega Roble 2024** es el tinto que marca la diferencia. Procedente de viñedos situados entre los **960 y 1.070 metros de altitud en Caleruega**, en el extremo noreste de la **Ribera del Duero,** este vino refleja el estilo único de una zona de altura. Elaborado a partir de un coupage de Tempranillo y Merlot, y con una breve crianza de tres meses en barricas de roble, el **último lanzamiento del grupo** destaca por su redondez y complejidad sin perder frescura. En nariz muestra aromas a frutas del bosque y sutiles toques especiados,

mientras que en boca es suave, goloso y persistente, con una acidez equilibrada que invita a seguir disfrutando.

