vinetur

Barón de Ley amplía su gama de blancos con un Verdejo de Rioja

La bodega de la D.O.Ca Rioja, lanza al mercado el que será su sexto vino blanco, y con el que pretende ampliar el conocimiento internacional de esta variedad

martes 10 de marzo de 2026

ESCRITO POR MARÍA RAMÍREZ



Barón de Ley, bodega referente de la D.O.Ca. Rioja por sus tintos reserva y gran reserva, continúa reforzando su perfil innovador con el lanzamiento de un nuevo vino blanco: **un Verdejo elaborado en Rioja.** Se trata del **sexto blanco de la casa** y una apuesta estratégica para seguir ampliando el conocimiento internacional de esta

variedad desde una mirada propia.

En los últimos años, Barón de Ley ha sorprendido al mercado con una **sólida y diversa gama de blancos y rosados**, desde semidulces y vinos jóvenes hasta blancos reserva y elaboraciones sobre lías, fruto tanto de su carácter innovador como del potencial de sus **más de 600 hectáreas de viñedo propio**. Este nuevo Verdejo se suma ahora a esa colección como una propuesta fresca, expresiva y fiel a la identidad de la bodega.

Tal y como señala **Pablo Tascón, director técnico de Barón de Ley:** "Con el Verdejo de Barón de Ley queríamos elaborar un vino que represente la máxima expresión de la variedad, pero sin perder la identidad de Rioja."

Además, este lanzamiento refuerza la marcada vocación internacional de la bodega, que exporta más del 80 % de su producción a mercados de todo el mundo.

Un Verdejo con identidad propia

El nuevo Verdejo de Barón de Ley procede de la **Finca Los Almendros**, un viñedo de suelos pobres, con abundante grava y escasa profundidad, condiciones que aportan carácter y singularidad al vino. La elaboración comienza con una maceración prefermentativa en frío durante cuatro horas, seguida de un prensado suave a bajas presiones en atmósfera inerte. La fermentación se realiza a temperatura controlada en depósitos de hormigón y el vino permanece un mínimo de tres meses sobre lías.

Durante este proceso, la variedad ha demostrado una notable capacidad de adaptación, como explica **Tascón**: "Nos ha sorprendido la gran capacidad del Verdejo para adaptarse a distintos suelos, orientaciones e influencias climáticas, mostrando perfiles claramente diferenciales."

Notas de cata y maridaje

En nariz, el vino destaca por su perfil aromático fresco y expresivo, con aromas exóticos y balsámicos, notas de hinojo, heno y manzana verde, acompañadas de un elegante fondo cítrico. En boca se muestra **equilibrado, untuoso y persistente**, con sabores de fruta tropical, hinojo y un delicado toque de fruta blanca.

Se trata de un Verdejo versátil, ideal para maridar con **mariscos, pescados, arroces, pastas y quesos**, y una propuesta perfecta para quienes buscan explorar nuevos sabores con elegancia y frescura.

Tradición e innovación en cada botella

Con este nuevo Verdejo, Barón de Ley reafirma su compromiso con la elaboración de vinos con identidad propia, poniendo en valor las **condiciones únicas de sus viñedos y su amplia experiencia enológica.** Una apuesta por ofrecer una expresión auténtica del Verdejo desde Rioja, que combina singularidad, frescura y el legado de una bodega con clara proyección internacional.