

SPAIN - ANDALUSIA

BODEGA BARRANCO OSCURO

FAMIGLIA VALENZUELA

CÁDIAR

● TRES UVES 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argille chiare e scisti.

Vitigno: Vigiriega, Vermentino, Viognier.

Estensione del vigneto: 1.24 ha.

Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello basso e cordone speronato doppio

Densità media ceppi per ha: 2800

Età media del vigneto: 19 anni

Produzione media per ettaro: 33.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura, pressatura, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio e affinamento per due anni: il primo anno ogni uvaggio separatamente in barriques usate di rovere francese e il secondo in contenitori di acciaio dopo l'assemblaggio.

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 600

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, dal frutto maturo, dal corpo polposo, potente e sostenuto da una splendida acidità.

ABBINAMENTI

A seconda della temperatura può accompagnare molti piatti, risotti a base di pesce di scoglio e frutti di mare, stufati, pollame e carne di maiale.