

SPAGNA - ANDALUSIA

# BODEGA BARRANCO OSCURO

FAMIGLIA VALENZUELA

CÁDIAR

● BO2 ~~SO<sub>2</sub>~~

Medium

## TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Scisti e argille chiare.

**Vitigno:** Tempranillo

**Estensione del vigneto:** 2.0 ha. Lavorato in biologico.

**Tipo d'impianto:** Cordone speronato.

**Densità media ceppi per ha:** 2800

**Età media del vigneto:** 15 anni

**Produzione media per ettaro:** 45.0

**Vendemmia:** Manuale

## IN CANTINA

**Vinificazione:** diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione di 2 settimane in contenitori d'acciaio.

Affinamento per 1 anno in barriques di rovere francese usate, sulle fecce fini.

Nessuna chiarifica e filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 0.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 6000

## CARATTERISTICHE

Vino rosso potente, minerale e fresco.

## ABBINAMENTI

Intingoli, spezzatini di carne e selvaggina.