

SPAIN - ANDALUSIA

BODEGA BARRANCO OSCURO

FAMIGLIA VALENZUELA

CÁDIAR

● TEMPRANILLO Y MÁS 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: scistoso a 1350 m s.l.m., scisti e argille chiare a 1290 m s.l.m.

Vitigno: Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Estensione del vigneto: 5.5 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Cordone speronato e alberello.

Densità media ceppi per ha: 2800

Età media del vigneto: 22 anni

Produzione media per ettaro: 45.0

Vendemmia: raccolta manuale 100% in tempi diversi, quando le singole varietali giungono a perfetta maturità.

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura, fermentazione con lieviti naturali e macerazione di 2/3 settimane (per singola varietale) in contenitori d'acciaio. Fermentazione malolattica e affinamento per 1 anno in barriques di rovere francese e americano usate, sulle fecce fini. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 6000

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso floreale, di frutta sotto spirito, speziata, tostata, con tocco animale; dalla bocca potente, strutturata con un'ottima acidità e dal finale ampio con sentori di frutti neri e spezie.

ABBINAMENTI

Intingoli, spezzatini di carne e selvaggina, carni alla brace, etc.