

SPAGNA - ANDALUSIA

BODEGA BARRANCO OSCURO

FAMIGLIA VALENZUELA

CÁDIAR

● 1368 PAGO CERRO LAS MONJAS 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Scistoso e argilloso

Vitigno: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

Estensione del vigneto: 4.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello

Densità media ceppi per ha: 2800

Età media del vigneto: 22 anni

Produzione media per ettaro: 1.3 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2-3 settimane e affinamento per 18 mesi in barrique di rovere usate.

Solforosa totale (SO₂): 1.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 3000

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso con sentori di legni preziosi, tostato, frutta matura e balsamico; dalla bocca concentrata, potente, sapida e dai tannini belli maturi.

ABBINAMENTI

Pollame nobile, piccione accompagnato da crostone col suo fegato, selvaggina, etc.