

SPAGNA - ANDALUSIA

# BODEGA BARRANCO OSCURO

FAMIGLIA VALENZUELA

CÁDIAR

● XARAB "PX" 

Medium

## TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Scistoso, povero e pietroso.

**Vitigno:** Pedro Ximenez

**Estensione del vigneto:** 1.0 ha. Lavorato in biologico.

**Tipo d'impianto:** Gobelet

**Densità media ceppi per ha:** 1200

**Età media del vigneto:** 27 anni

**Produzione media per ettaro:** 4.5 hl

**Vendemmia:** Manuale. Uve sovramature.

## IN CANTINA

**Vinificazione:** Prima pressatura a mano con una piccola pressa, poi seconda pressatura più lenta con pressa meccanica per meglio estrarre tutto il succo dolce dell'uva. Fermentazione spontanea in contenitori di rovere e affinamento negli stessi per 3 anni.

**Zuccheri residui:** 120.0 g/l

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 1.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 1000

## ABBINAMENTI

Vino da meditazione o pasticceria secca.