

SPAIN - ANDALUSIA

BODEGA BARRANCO OSCURO

FAMIGLIA VALENZUELA

CÁDIAR

● VINOS AUTENTICOS LA TRAVIESA TINTO 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Scistoso e argilloso con qualche sasso a 1280 mt s.l.m.

Vitigno: Garnacha

Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Cordone

Densità media ceppi per ha: 2500

Età media del vigneto: 15 anni

Produzione media per ettaro: 17.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione per 5 gg con grappoli interi e fermentazione spontanea in contenitori inox.

Affinamento per 6 mesi in barrique usate di rovere.

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2300

CARATTERISTICHE

Vino rosso, dal naso floreale, fruttato, speziato e dalla bocca voluminosa, sapida e fresca dal finale speziato.

ABBINAMENTI

Da tutto pasto.