

SPAGNA - ANDALUSIA

BODEGA BARRANCO OSCURO

FAMIGLIA VALENZUELA

CÁDIAR

● VARETÙO 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Scistoso e argilloso

Vitigno: Tempranillo (Varetuo)

Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello

Densità media ceppi per ha: 2800

Età media del vigneto: 18 anni

Produzione media per ettaro: 55.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione del grappolo intero per 4-5 giorni e fermentazione spontanea in contenitori d'acciaio e affinato un anno in tonneaux di rovere francese.

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 6000

CARATTERISTICHE

Vino rosso potente, minerale e fresco.

ABBINAMENTI

Intingoli, spezzatini di carne e selvaggina.