

## Rubaiyat



ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

### INFO

**Annate:** 2011, 2012

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Spagna

**Regione:** Andalusia

**Vitigno:** Syrah

**Suolo:** Scistoso argilloso povero e pietroso

**Estensione del vigneto:** 1,0 ha

**Tipo d'impianto:** Cordone speronato doppio

**Densità ceppi per ha:** 2.500

**Età media del vigneto:** 15 anni

**Produzione media per ha:** 25 hl

**Vinificazione e affinamento:** Diraspatura di metà delle uve, macerazione sulle bucce per 5 giorni e fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox. Affinamento in parte negli stessi contenitori e in parte in barrique di rovere usate.

**Solforosa totale:** nd

**Bottiglie prodotte:** 3.400

### PERCHÉ

Il Rubaiyat di Barranco Oscuro è un vino rosso pieno ed austero, non esageratamente immediato. Più di tutto spiccano un bel tannino suadente ammorbidito dal periodo di affinamento in botti di rovere e le molteplici note di spezie e frutta matura.

### QUANDO

Quando siete appena tornati da un bel viaggio in Francia, oppure avete appena finito di svaligiare il negozio di formaggi più fornito del vostro quartiere, vi consigliamo di telefonare ad un buon numero di amici e assaggiare tutto divertendovi con l'abbinamento di questo vino intellettualmente stimolante.

