



LA TRAVIESA Blanco 2019

Bodega Barranco Oscuro

Zona: La Alpujarra, Granada

Variedades: Vigiriega

Alc: 12% Vol.

Viñedos:

Situados en la Sierra de la Contraviesa, en la cordillera Penibética en su zona más costera. Lo más importante de este lugar desde el punto de vista vitivinícola es su altitud, en el caso de este vino hablamos de 1300 metros en clima extremo (inviernos muy fríos, veranos calurosos y con grandes diferencias de temperatura entre la noche y el día. Importante también la influencia cercana del mar, que suaviza temperaturas y aporta humedad.

Elaboración:

Vino de "négoce", término usado en Francia cuando el elaborador compra uva a otros viticultores de la zona. La variedad Vigiriega con la que se elabora este blanco fue despalillada, prensada y sometida a una crianza parcial en barricas grandes y depósitos de acero (50%) durante 9 meses. Producción limitada a 4100 botella.

¿Qué esperar de este vino?

Fresco y aromático, encontramos notas maduras y fruta que tiende hacia lo tropical. Destaca la acidez y la untuosidad en boca de este blanco de perfil gastronómico con potencial de guarda y buena evolución en botella.



Maridajes:

Perfecto con ensaladas, arroces de pescado y marisco, pastas, quesos semicurados y platos de carne de ave, incluso a la parrilla.

Tª de servicio recomendada:

5-8°C