



## **LA TRAVIESA Burbujas 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, por encima de los 1500 metros sobre el nivel del mar con lo que esto conlleva: inviernos fríos en cota de abundante nieve y veranos calurosos con noches frescas.

### **Elaboración:**

Vino de "négoce", término usado en Francia cuando el elaborador compra uva a otros viticultores de la zona. La Vigiriega que compone este espumoso ancestral proviene de productores de la Sierra de la Contraviesa. Elaborado por el método ancestral, en el que el vino realiza una única fermentación directamente en la botella. Dicho de otro modo, el vino termina de fermentar una vez embotellado y cerrado con chapa. La fermentación produce CO2 que se integra en el vino de forma natural. Luego 6 meses de crianza en rima.

### **¿Qué esperar de este vino?**

Vino de corte neutro de trago largo. Ideal para tomar como aperitivo, en momentos desenfadados, con la misma intención con el que tomarías una cerveza antes de comer. Fruta blanca, pera, manzana, y buena acidez.



### **Maridajes:**

Disfrútalo con pescados ligeros, mariscos... Con una tabla de patés y embutidos. ¡Sírvelo siempre bien frío!

### **Tª de servicio recomendada:**

5-8°C - Cubitera con hielo

**BARRANCO OSCURO**

Cortijo Barranco Oscuro  
18440 Cádiar - Granada

**Barranco Oscuro**

VINOS NATURALES 1979 VINOS DE ALTURA