



LA TRAVIESA Tinto 2019

Bodega Barranco Oscuro

Zona: La Alpujarra, Granada

Variedades: Garnacha y Tempranillo

Alc: 14% 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 garnacha se prensa directamente y la tempranillo se despalilla. Todo junto se macera durante 4 días y luego pasa por barricas grandes durante 9 meses. Producción muy limitada de solo 8.300 botellas.

¿Qué esperar de este vino?

Este tipo de vinos jóvenes sin aditivos, suelen mostrar un poco de carbónico de la fermentación, por lo que se aconseja decantarlo o abrirlo un rato antes de servir. Ligerero y de buena acidez, recuerda a un zumo de frutos del bosque, de poco grado y fácil de beber.



Maridajes:

Puedes acompañarlo con pastas, ensaladas o simplemente como vino de aperitivo. Vino tinto con alma de blanco.

Tª de servicio recomendada:

12-14°C

BARRANCO OSCURO

Cortijo Barranco Oscuro
18440 Cádiar - Granada

Barranco Oscuro

VINOS NATURALES 1979 VINOS DE ALTURA