



VARETÚO 2018

TINTO

Elaborador: Bodega Barranco Oscuro

Zona: Sin D.O. - Granada

Variedad: Tempranillo

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Viñedos situados en la Alpujarra granadina, a la mayor altitud dentro de la península ibérica para el cultivo de vides. Algo más de 3000 cepas plantadas en 1996 a unos 1280 metros de altura. Mínima intervención sin utilización de sintéticos.

Las ramas o varas alargadas, vistosamente reconocibles de las cepas de tempranillo, ponen nombre a este vino: "Varetúo"

Elaboración:

Maceración con racimo entero en depósitos de acero, donde inicia la fermentación de forma natural y espontánea, sin añadir levaduras ni ningún otro producto. No hay control de las temperaturas pero se aprovecha el fresco de las noches otoñales. Posterior crianza durante un año en toneles de roble europeo en cava subterránea. Realiza fermentación maloláctica durante la crianza. Embotellado sin clarificar y sin sulfuroso.

¿Qué esperar de este vino?

Se muestra muy vivo aromáticamente a pesar de la crianza, encontramos fruta roja y negra madura, notas especiadas y también recuerdos de tierra y cuero. Agradable acidez, tanino pulido y largo postgusto.

Barranco Oscuro - Vinos naturales de altura

www.barrancooscuro.com/



Maridajes

Un tinto de buena boca y excelente acidez como este acompañará muy bien un plato de ternera o cordero. En plan guiso, plancha o a la brasa.

Tª de servicio recomendada:

14°C -16°C

**Pionero en la elaboración
de vinos naturales**



Manuel y Lorenzo VALENZUELA

Manuel Valenzuela (1943) llegó con su familia en 1979 al **Cortijo Barranco Oscuro** con la única motivación de vivir en el campo tras abandonar la gran ciudad. A las fincas de almendros fueron añadiendo pequeñas plantaciones de vid y así retomaron la actividad vinícola para cuyo fin se construyó el cortijo un siglo atrás. Siempre, desde el principio, trabajó el campo sin química y hoy es un referente en **agricultura ecológica**.

Estaban hartos de ver cómo año tras año venían bodegas de muy lejos para comprar aquí uva de una gran calidad sin asumir ningún riesgo, a un precio irrisorio y sin declarar su origen. Por este motivo se unen para elaborar unos vinos que reivindiquen el valor de esta tierra.

En 1987 salieron los primeros vinos varietales y se dejó de hacer el vino típico de la zona. Desde entonces la investigación de nuevas variedades y vinos no ha cesado continuando con la exitosa trayectoria a través de unos vinos auténticos y originales.

