

LA FAMILIA

Elaborador: Barranco Oscuro

Zona: Sin D.O. (Granada)

Variedad: Cabernet Sauvignon

Alc: 14% Vol.

Viñedos y elaboración:

Cepas plantadas entre 1991 y 1998 en los pagos del Barranco Oscuro, a unos 1300 metros de altura, con suelos de esquistos y arcilla. Conducción en espaldera con formación *royat* de doble cordón.

Todos los viñedos se cultivan de forma natural, no se utilizan herbicidas, plaguicidas ni abonos sintéticos. Cada dos años se realiza un aporte de compost que ayuda a retener el agua de las escasas lluvias. En junio apenas se realiza un azufrado que no deja ningún residuo.

La vendimia es manual y posteriormente la uva macera en depósitos de acero inoxidable con bazuqueo manual. La fermentación alcohólica se produce de forma espontánea con las levaduras autóctonas. No hay manipulación de la temperatura de fermentación pero se aprovecha la frescura de las noches otoñales.

La maloláctica ocurre igualmente de forma natural durante el periodo de crianza en barrica en la cava subterránea. No se añade sulfuroso ni ningún otro tipo de aditivo ni conservante. Tampoco se estabiliza por métodos mecánicos. Vino sin clarificar, filtrado ligeramente en el embotellado. Puede contener sedimentos que produce el propio vino con el paso del tiempo.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino afrutado, suave y ligeramente ahumado. Este Cabernet es especial, con una acidez remarcable y ligeros frutos rojos

Barranco Oscuro

Cortijo Barranco Oscuro 18440 Cádiz Granada
www.barrancooscuro.com



Maridajes:

Cazuela de judías verdes, hamburguesa de queso brie, lechuga, tomate y jamón.

Tª de servicio recomendada:

12-14°C

Barranco Oscuro

Barranco Oscuro es una bodega pionera en agricultura ecológica y vinos naturales que nació en 1980, en el corazón de la Alpujarra granadina, en el pueblo de Cádíar.

Manuel Valenzuela es el impulsor de esta bodega, un emprendedor y apasionado por la investigación y recuperación de uvas autóctonas como la Vigiriega, que ayudaran a elaborar un vino natural, sin conservantes químicos y siempre, respetando los procesos naturales de fermentación con las levaduras salvajes que ya contiene la uva.

Barranco Oscuro es una empresa respetuosa con el medio ambiente, ya que su cultivo natural permite realizar un aporte de compost al suelo cada dos años, aportando nutrientes y fomentando la aparición de microorganismos beneficiosos que ayudan a retener el agua cuando no llueve.



Además, el filtrado de este vino es muy ligero, por lo que puede contener sedimentos que el propio vino va creando durante el transcurso del tiempo, lo que demuestra que estás ante un vino puramente artesanal.