

CUVÉE

AUTÓCTONA 2019

Préparez-vous à une explosion de saveurs andalouses avec cette cuvée en altitude de virigiega negra !
Son nez est tout simplement incroyable : des arômes enivrants de mûres juteuses et d'hibiscus te transportent immédiatement sous le soleil de l'Andalousie. En bouche, c'est un équilibre parfait entre douceur et vivacité. Tu ressens cette petite épice qui vient réveiller tes papilles ? Et cette chaleur réconfortante qui t'enveloppe ? Et attends, la finale te procure une fraîcheur et une tension qui font vibrer tes sens ! C'est la bombe aromatique idéale pour des barbecues endiablés !

CÉPAGE	virigiega negra
TERROIR	vignes de 10 ans en moyenne sur sols de schistes et d'argile à 1200 mètres d'altitude
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	50% grappes entières & 50% égrappé / 4 jours de macération en cuve inox / fermentation en vieux tonneaux et cuve inox / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en vieux tonneaux (50%) et en cuve inox (50%)
ACCORD	un carré d'agneau rôti aux herbes méditerranéennes



BARRANCO OSCURO

ARTISAN.E.S : MANUEL VALENZUELA, LORENZO VALENZUELA & LUISA VALENZUELA