

CUVÉE

# EL PINO GRANATE 2009

Le Pino Granate 2009 Barranco Oscuro est bien plus qu'un simple vin, c'est une expérience qui vous transporte au cœur des vignobles de Grenade, en Espagne. Chaque gorgée est une rencontre avec l'art de la vinification, avec la passion et le savoir-faire des vignerons de Barranco Oscuro.

CÉPAGE	pinot noir
TERROIR	vignes plantées en 1996 en moyenne sur sols de schistes et d'argile à 1300 mètres d'altitude
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	égrappé / 10 à 12 jours de macération en cuve inox / fermentation en vieux fût / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en vieux fûts
ACCORD	Un risotto aux chanterelles et ail confit



BARRANCO OSCURO

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