

CUVÉE

# GARNATA 2019

Préparez-vous à être emporté par une explosion de saveurs avec ce vin d'altitude audacieux ! Son nez kirshé et fumé réveille les sens, révélant la puissance du terroir en altitude. En bouche, une gourmandise épicée vous met l'eau à la bouche, avec une texture qui vous fait saliver. Un vin ample et idéal pour accompagner vos plats les plus savoureux!

CÉPAGE	grenache
TERROIR	vignes plantées en 1983 et 1989 sur sols de schistes noirs à 1370 mètres d'altitude
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	50% grappes entières & 50% égrappé / 4 jours de macération en cuve inox / fermentation en vieux fût / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en vieux fûts
ACCORD	avec la côte de boeuf vieillie qui vous fait de l'oeil au boucher du coin! Et avec un peu de beurre et de romarin, c'est le paradis!



BARRANCO OSCURO

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