

CUVÉE

# PALOMO NEGRO 2019

Le vin Palomo Negro de Barranco Oscuro est l'expression pure du terroir unique de la Sierra de la Contraviesa. Les vignes, cultivées selon des principes biodynamiques, bénéficient de l'influence de la mer Méditerranée et des montagnes environnantes, ce qui confère une identité particulière à chaque bouteille produite. Que ce soit pour une occasion spéciale ou simplement pour savourer un moment de plaisir, le Palomo Negro de Barranco Oscuro est un choix qui ne décevra pas les amateurs de vin exigeants!

CÉPAGE	palomino negro
TERROIR	vignes de 27 ans en moyenne sur sols de schistes et d'argile en 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 tonneaux (2/3) et en cuve inox (1/3)
ACCORD	essayez un plateau de fromages affinés, tels que le comté et du manchego !



BARRANCO OSCURO

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