

CUVÉE

rosé

SALMÓNIDO 2020

Magnifique rosé en pressurage direct de pinot noir de chez Barranco Oscuro ! Un nez très fruité et invitant et une bouche vive, épicée et tranchante. C'est l'été !

CÉPAGE	pinot noir
TERROIR	vignes de 20 ans en moyenne sur sols d'argiles et de schistes
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique non certifié
VINIFICATION	égrappé / pressurage direct / fermentation en cuves inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	1/3 en vieilles barriques et 2/3 en cuves inox pendant 9 mois



BARRANCO OSCURO

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