CUVÉE

TRAVIESA TINTO 2020

PET NAT

Une cuvée à la fois fraîche et gourmande avec des notes de framboises. Le vin ayant été embouteillé avec un léger sucre résiduel, une deuxième fermentation s'est produite en bouteille nous révélant une belle bulle fine et digeste, à la manière d'un frizzante. Une belle surprise qui accompagnera parfaitement votre prochaine planche apéro !

CÉPAGE	tempranillo et grenache
TERROIR	vignes de 30 ans en moyenne sur sols de schistes et d'argiles à 1300 mètres d'altitude
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	grappes entières / pressurage direct pour le grenache et égrappé pour le tempranillo / fermentation du moût de grenache et des grappes de tempranillo pendant 4 jours en cuve inox / fin de fermentation en bouteille / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	9 mois en tonneau
ACCORD	bien rafraîchi avec du pain frais toasté et du nduja!

BARRANCO OSCURO

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