

CUVÉE

rouge

# VARETUO 2021

ANDALOUSIE

Une courte macération du cépage emblématique de l'Espagne lui dessine un portrait bien différent de la richesse qu'on lui connaît habituellement!

Varetuo est un macération de 5 jours de tempranillo et c'est croquant, vif et oh.. attention dangereusement frais!

CÉPAGE	tempranillo
TERROIR	parcelle plantée entre 1982 et 1990 situé à 1368m d'altitude sur des sols de schistes pauvres
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	macération de 5 jours / fermentation naturelle / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en fût de chêne Français de plusieurs passages



BARRANCO OSCURO

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