

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