

ANDALUCES TAMBIEN EN NAVIDAD



JOSE F. FERRER

Vino y fiesta son muchas veces sinónimos. Es verdad que en cualquier estación del año podemos buscar una excusa para disfrutar de un buen vino, pero también es verdad que es en tiempos de Navidad cuando encontramos más motivos para ello. El consumo inteligente y la elección de productos de calidad son fundamentales para que el disfrute y la fiesta sean completos. En Andalucía tenemos la suerte de encontrar un amplio surtido de vinos, brandys, licores y espumosos, capaces de satisfacerlos con la mejor calidad. Las cuatro propuestas de este mes tienen además un plus de exclusividad y distinción para convertir una comida o cena en una verdadera fiesta para los sentidos.

Barranco Oscuro Brut 2003.

La familia Valenzuela mimaba cada día del año la viña más alta de Europa en la Alpujarra granadina. Sus vinos expresan el carácter de esas difíciles tierras y transmiten el empeño personal de los que los crían. Este brut es un espumoso natural y artesanal con una combinación de la variedad autóctona vigiriega (85%) con Pinot Noir (7,5%) y Chardonnay (7,5%). Tiene una crianza de más de 20 meses por el método champán y el resultado es un gran brut nature sin aditivos extraños, se usa solo zumo de uva sin edulcorantes externos. Es de color amarillo pajizo pálido, con abundantes y pequeñas burbujas. En nariz y boca destacan los aromas y sensaciones de fruta blanca madura, recuerdos cítricos y de levadura. Su paso de boca es agradable, seco y con una acidez correcta.

Nombre: Barranco Oscuro Brut 2003.

Tipo de vino: Espumoso.

Grados Alcohólicos: 11,5°.

Precio botella 0,75 lts.: 9 euros.

Bodega: Barranco Oscuro.

Teléfono: 958 34 30 66.