



## Paladar fresco y untuoso

### **BARRANCO OSCURO BLANCAS NOBLES 2005**

*Barranco Oscuro.*

*Cortijo Barranco Oscuro.*

*Cádiar (Granada).*

*Teléfono 958 34 30 66.*

*Tipo: blanco joven, 14%.*

*Cepas: vigiriega, riesling, sauvignon blanc, vermentino, viognier, moscatel y albariño.*

*VT: Contraviesa-Alpujarra.*

*Temperatura de servicio: 8 ° C.*

*Precio: 7 €. Puntuación: 8,2/10.*

### **CARLOS DELGADO**

Que alguien sea capaz de elaborar buenos vinos en plena sierra alpujarreña, tierra de históricos y aguerridos moriscos, de climatología extrema y a 1.360 metros de altura, el viñedo más alto de Europa, en el límite de lo posible, es un alarde de fe y saber hacer enológico que merece ser destacado. Sobre todo si tenemos en cuenta que aquí los vinos eran infames, malamente ajerezados, subidos de alcohol y turbios.

Pero Manuel Valenzuela ha conseguido el prodigio. Es un granadino que ama la naturaleza, se identifica con su abrupta geografía y le gusta afrontar los desafíos con irrenunciable espíritu libertario. Lo que no le impide plantearse las cosas con seriedad. Sus viñas se cultivan con rigor bioecológico, y el vino se elabora en una bodega pequeña, pero bien dotada. Él apuesta por recuperar la vid autóctona vigiriega, de fuerte personalidad, pero que necesita verse acompañada. En este caso, con seis variedades nobles. Todo un alarde de *coupage* que se manifiesta en una oferta aromática compleja, llena de matices frutales y florales, con recuerdos de hierbas aromáticas. Hay elegantes notas evolucionadas y tiene un paladar fresco, untuoso, aunque ligeramente alcohólico.