

## Barranco Oscuro

**Bodegas Manuel Valenzuela. Cádiar (Granada). Teléfono (958) 34 30 66**  
● Precio medio: 575 pesetas ● Tipo: rosado, 13%  
● Cepa: garnacha ● Consumo preferente: en el año  
● Temperatura de servicio: 10°.



Que alguien sea capaz de elaborar buenos vinos en plena sierra alpujarreña, tierra de históricos y aguerridos moriscos, de climatología extrema y cerca de 1.400 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 aventurero. Lo que no le impide plantearse las cosas con seriedad. Sus viñas —siete hectáreas— se cultivan con mimo en el rigor biológico, y el vino se elabora en una bodega pequeña, pero dotada de todos los adelantos tecnológicos. Él apuesta por recuperar la vid autóctona, como la blanca vijiriega, pero sin renunciar a las posibilidades de las ya obligadas cabernet, merlot y chardonnay. Pero es con la garnacha con la que, hasta ahora, ha conseguido su mejor vino, un soberbio rosado de aroma franco, con la frutuosidad característica del varietal (confitura de frutos rojos, frambuesa), aunque un poco cálido. En la boca es suave, con cuerpo, y un sabor ligeramente goloso que armoniza con la acentuada acidez. Un rosado con la garnacha en todo su esplendor.