

Barranco Oscuro Brut 2003

ELABORADOR: Bodega Barranco Oscuro.

SUPERFICIE: 15 Hectáreas.

PRODUCCIÓN: 5150 Botellas.

D.O.: Sin D.O. (V.T. Contraviesa-Alpujarra).

ENÓLOGO: Manuel Valenzuela.

EMSAMBLAJE: Vigiriega 85%, Chardonnay 7,5% y Pinot Noir 7,5%.

GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.

VOL. BOTELLA: 75 cl.

TIPO DE VINO: Espumoso Brut.

ELABORACIÓN: En el licor de tiraje no se añaden azúcares ni levaduras seleccionados, ya que se emplea mosto de uva sobremadurada de la variedad Vigiriega. Otro dato que resulta muy significativo es la no adicción de licor de expicación, ya que después del degüelle, la merma que realice el espumoso, se repone con el mismo tipo de espumoso.

ENVEJECIMIENTO: 21 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° C.

COPA IDEAL: Cáliz o Burdeos en su defecto.

CONSEJOS: Consumir con un máximo de 18 meses desde la fecha de degüelle.

P.V.P. TIENDA: 12,00 euros.

RELACION CALIDAD-PRECIO: 7/10.

MARIDAJE: Carnes blancas y arroces.

NOTA DE CATA: Mantiene un tono amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y con una fina burbuja, que nos presenta una pausada ascensión de manera filiforme y formando rosarios. En nariz, una intensidad olfativa media nos muestra una complejidad aromática, donde destacan aromas a panadería, mantequilla y levaduras, con un sutil toque de frutos rojos y manzanas verdes de fondo que lo hacen muy atractivo. En boca presenta una entrada aterciopelada, donde la integración del carbónico alcanza cotas elevadísimas de calidad, pudiendo observarse un buen equilibrio de su acidez y recordando las sensaciones que apreciábamos en nariz. Postgusto no muy extenso, aunque grácil.

MI OPINIÓN: En el arte de la elaboración de buenos caldos no importan nunca las alturas, y si no, que se lo pregunten al señor Valenzuela, que a más de 1.300 m. y con un cultivo totalmente ecológico está dando que hablar allá, por nuestra vecina Granada, con unos vinos modernos, desenfadados y, sobre todo, muy buenos. Su espumoso Brut, que presentamos hoy, es una apuesta innovadora, empleando como varietal protuberante la Vigiriega, autóctona únicamente en Granada y las islas Canarias, dando un empuje con ello a la creación de vinos distintos, que se agradecen mucho en estos tiempos de globalización y estandarización de las propias uvas (cabernetis, por ejemplo) en casi todos los lugares. Simplemente, felicidades.

