

CAVA ANDALUZ

AUNQUE USTED NO LO CREA, EN ANDALUCÍA, lo mismo que en Valencia o Extremadura, también se hacen cavas, algunos de ellos francamente dignos.

Pero en las bodegas Barranco Oscuro, de Granada, también elaboran un magnífico brut, que ca-

rece de aditivos extraños y que empieza a ser reconocido incluso fuera de España. El Cortijo Barranco Oscuro fue construido a finales del siglo XIX, en 1873, tras ser trasladado desde una ubicación anterior muy cercana al barranco que cruza las tierras de la finca. Era un gran cortijo para la época, pero cuando se construyó la bodega no sólo se pensó en las dimensiones, sino también en la estética, como lo demuestran las columnas de madera que soportan unos arcos embellecedores y que no forman parte de la construcción básica. Después de una juventud azarosa y de emprender algunos viajes por zonas de gran tradición vitivinícola, el actual propietario de la bodega, Manuel Valenzuela (Guadix, 1943), corrigió el rumbo de los vinos que se hacían en la zona e inició la revolución vitivinícola de la Alpujarra. Su cava así lo demuestra.



FICHA TÉCNICA BARRANCO OSCURO

Brut. 11,5°. La familia Valenzuela mima las viñas más altas de Europa en la Alpujarra. Sus vinos expresan el carácter de esa tierra y transmiten el empeño de los que los crían. Éste es un espumoso natural y artesanal con una combinación de la autóctona vigiriega (85%), pinot noir (7,5%) y chardonnay (7,5%). Crianza de más de 20 meses por el método *champenoise*. Resulta un gran brut natural sin aditivos extraños (sólo se usa zumo de uva sin edulcorantes externos). De color amarillo pajizo y pálido, con abundantes y pequeñas burbujas. En nariz y boca destacan aromas y sensaciones de fruta blanca madura, cítricos y de levadura. Su paso de boca es agradable, seco y con acidez correcta.