



1368 BARRANCO OSCURO

TINTO CRIANZA. 14°. 12 EUROS.

BARRANCO OSCURO-958 34 30 66.

Uva procedente de las viñas situadas a 1.368 metros del Cerro de las Monjas en las variedades garnacha, syrah, cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc, vinificadas por separado. Estas cepas dan una corta producción de 500 a 700 gramos. Vino muy complejo, lleno de madurez y capaz de hacer disfrutar al buen aficionado. Rojo picota muy intenso con ribetes amoratados. En nariz es muy complejo, con aromas de fruta negra muy madura, especias, tabaco y notas balsámicas (eucalipto). De fondo, recuerdos a cuero. En boca es potente, envolvente, maderas bien integradas y taninos ricos. Tendrá una buena evolución en botella durante los próximos años.