Barahonda Organic 2023

Une robe violette impénétrable. Au nez, de superbes arômes de cerise noire, de mûre et de prune. En bouche, le vin est frais et fruité avec la saveur délicate du monastrell.

Producteur	Bodegas Barahonda
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Yecla DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Monastrell, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	321140
Accord mets et vins	Apéritif, Fromage, Paella

Vinification

Vinifié en cuve en acier.

Histoire

L'histoire de Bodegas Barahonda remonte au 19e siècle, lorsque Pedro Candela Soriano vendait son vin produit dans des jarres en terre cuite. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par Antonio et Alfredo Candela Póveda, représentant la quatrième génération. L'approche du vigneron est de combiner philosophie, originalité et modernité.