Barahonda Organic Barrica 2024

Violet impénétrable. Le nez révèle des arômes de cerises noires et de mûres, de poivre noir, de graphite et de viande séchée. En bouche, merveilleusement juteux, avec des fruits noirs mûrs et beaucoup d'épices chaudes. Un vin biologique de première qualité, et un excellent compagnon de repas !



Producteur	Bodegas Barahonda
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Yecla DO
Appellation	DO
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2030
Cépages	Monastrell, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d’article	7100724
Accord mets et vins	Paella, Légumineuses, Plats légers

Vinification

Vinifié en cuve acier, puis élevé pendant 6 mois en bois français (500 litres).

Terroir

Les vieilles vignes sont cultivées à 700 mètres d'altitude sur des sols caillouteux et calcaires.