



Barahonda Organic 2022

Viola impenetrabile. Al naso sprigiona meravigliosi aromi di ciliegie nere, more e prugne. Fresco e fruttato al palato, con la delicata aromaticità del Monastrell.

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Produttore | Bodegas Barahonda |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Yecla DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2025 |
| Vitigni | Monastrell, Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico / Vegan |
| Numero articolo | 320658 |
| Adatto a | Paella, Formaggi, Aperitivi |



Vinificazione

Vinificato in vasche di acciaio.

Storia

La storia di Bodegas Barahonda risale al XIX secolo, quando Pedro Candela Soriano vendeva il suo vino in vasi di argilla. Oggi la cantina è gestita da Antonio e Alfredo Candela Póveda, la quarta generazione. L'approccio dell'enologo è quello di combinare filosofia, originalità e modernità.

