Barahonda Organic 2025

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	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Monastrell, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	322685
Adatto a	Aperitivi, Formaggi, Paella

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.