Barahonda Organic Barrica 2024

Viola impenetrabile. Al naso, aromi di ciliegie nere e more, pepe nero, grafite e carne secca. Al palato è meravigliosamente succoso, con frutti neri maturi e molte spezie calde. Un vino biologico di prim'ordine e un ottimo compagno di viaggio!



Produttore	Bodegas Barahonda
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Yecla DO
Classificazione	DO
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Monastrell, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	7100724
Adatto a	Paella, Legumi, Piatti leggeri

Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio, poi affinato per 6 mesi in legno francese (500 litri).

Terroir

Le vecchie viti sono coltivate a 700 metri sul livello del mare su terreni sassosi e calcarei.