



VALENTIN
WINE



Yecla DO, BIO

Barahonda Organic Barrica 2022

Bodegas Barahonda

CHF 16.00

75cl
 14%
 Yecla
 Monastrell, Syrah
 46807522

Vinifikation

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend während 6 Monaten im französischen Holz (500 Liter) ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

schwarzbeerige Aromatik, reife Kirschen, Brombeeren, Zwetschgen. Dazu würzig-florale Note und ein feines Holzbouquet.

Degustationsnotiz Gaumen

weicher, dichter Auftakt, viel Schmelz und eine tolle Würze, die Tannine sind reif und süßlich, langanhaltender, aromatischer Abgang.

Passt zu

Pastagerichten mit Tomatensauce, Aperohäppchen

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Die Bodega Barahonda wurde im 19. Jahrhundert durch Pedro Candela Soriano, der seinen in Tonkrügen hergestellten Wein verkaufte, gegründet. Heute leitet bereits die 4. Generation mit Antonio und Alfredo Candela Póveda das Weingut. Der trockene Südosten der Appellation DO Yecla bietet erstklassige Voraussetzungen für den biologischen Anbau, der von der Bodegas Barahonda praktiziert wird. In der traditionsreichen Region Yecla kultiviert die Familie Candela Poveda fokussiert Monastrell. Die autochthone Sorte bietet intensive Aromen, Tiefe und Eleganz. Die kraftvolle Rotweine auf Basis der autochthonen Monastrell-Traube werden durch internationale Rebsorten wie Syrah oder Cabernet Sauvignon ergänzt. Das Ergebnis: vollmundige, strukturierte Weine mit samtigen Tanninen und ausdrucksstarkem Charakter.



VALENTIN
WINE



Barahonda Organic Barrica 2022 Bodegas

Barahonda

Region

Das Weinbaugebiet Yecla liegt im Südosten Spaniens in der autonomen Provinz Murcia. Auf einer Höhe zwischen 400 – 800 Meter über Meer wurzeln die Reben in sandigen Lehm mit einer Kalkschicht darunter. Diese Bodenverhältnisse ermöglichen es, dass genügend Wasser für die niederschlagsarmen Monate gespeichert werden kann. In Kombination mit dem trockenen, heißen Klima finden die Reben hier optimale Bedingungen für den Qualitätsweinbau vor. Auf 11'500 Hektaren werden verschiedenen Traubensorten angebaut, wobei der rote Monastrell der unbestrittene Star im Rebberg ist.