



Barahonda Organic 2022

CHF 10.00 | 10 cl = CHF 1.33

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

CategoriaVino rossoPaeseSpagnaRegioneYecla DO

Classificazione DO Annata 2022 Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 14.0 % Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento fino a 2025

Vitigni Monastrell, Merlot Informazioni sulle Contiene solfiti

allergie

Ulteriori Biologico / Vegan

informazioni

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.



