



*Coureur  
des vignes*



# BARRICA

## BODEGAS BARAHONDA

### D.O. YECLA, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Sous le soleil de Yecla, les Candela produisent des vins depuis plusieurs générations. En l'an 2000, Alfredo a pris la direction de Barahonda avec son frère Antonio, en ayant pour but de pousser plus loin les standards de l'appellation, tout en maintenant les prix abordables pour lesquels elle était réputée. Pour y parvenir, ils ont entre autres construit un nouveau chai à la fine pointe de la technologie afin de pouvoir vinifier les vins en petites quantités et ainsi, contrôler la qualité de A à Z ! Les deux frères ont gagné leur pari et on doit grandement à Barahonda le renouveau de cette région vinicole.

#### LE VIN

Situés au bout de la plaine méditerranéenne et au pied du plateau « Meseta » dominant presque toute l'Espagne, les vignobles prennent pied à des altitudes variant de 400 à 700 mètres et sont encerclés de montagnes, les protégeant des vents. Le sol composé de calcaire, d'argile et de sable, ainsi que les étés chauds du climat méditerranéen continental fournissent des conditions optimales à la maturation du Monastrell, dont certaines vignes, très vieilles, sont préphyloxera.

Ce « Barrica » est l'ambassadeur tout désigné de cette nouvelle gamme de vins de grande qualité à prix exceptionnel. Il est élaboré à 75% de Monastrell et à 25% de Syrah, chaque cépage étant d'abord vinifié séparément et vieillit en barriques 6 mois. Une fois l'assemblage complété, le vin est peaufiné un autre six mois en barrique, d'où son nom de Barrica (barrique en espagnol). De robe rouge brillante, il offre un nez de fruits mûrs et une bouche gourmande, mise en valeur par un boisé parfaitement intégré. Les tanins sont souples et il en résulte un vin à la fois ample, rond et structuré. Une bombe de fruit et le soleil de Yecla dans chaque gorgée ! A essayer avec le magret de canard sauce au foie gras !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 75% Monastrell, 25% Syrah
- Vinification : en cuves d'acier inoxydable puis 6 mois en barriques
- Climat : méditerranéen - continental
- Degré d'alcool : 14%

**Code SAQ : +12408134**

