



*Coureur
des vignes*



HC MONASTRELL

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.

Les deux frères ont gagné leur pari et on doit grandement à Barahonda le renouveau de cette région vinicole. « L'Heredad Candela » est le roi de cette nouvelle gamme de vins de grande qualité à prix exceptionnel. Ce 100% Monastrell a été vieilli 9 mois en grands fûts français neufs de 500 litres. De robe rubis foncé, il offre un nez de fumée, de cuir et de baies bleues sauvages. Les tanins sont mûrs à souhait et il en résulte un vin à la fois rond et complexe qui s'apprécie facilement seul ou accompagné d'un carré de porc ou d'une bonne entrecôte. Il pourra être bu dès maintenant, où conservé en cave pour 6 à 8 ans encore. Le Monastrell (mourvèdre) à son meilleur !!

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Monastrell
- Vinification : 9 mois en fûts de chêne français
- Sol : calcaire, argilo-sableux
- Climat : méditerranéen - continental
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +10910913

