



*Coureur  
des vignes*



# BARRICA MONASTRELL SYRAH ORGANIC BARAHONDA

**D.O. YECLA, ESPAGNE**

## **BARAHONDA**

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 pour pouvoir en contrôler la qualité de A à Z ! Les deux frères ont gagné leur pari et c'est grâce à Barahonda que l'on retrouve un 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.

Le Barahonda Organic est le premier vin bio de la maison. Les meilleurs raisins Monastrell et Syrah provenant de vignobles biologiques ont été sélectionnés soigneusement et vinifiés séparément pour que chaque variété puisse s'exprimer au mieux. Une fois la fermentation alcoolique terminée, ils sont transférés dans des fûts de chêne français où ils restent six mois. Il en résulte un vin velouté et convivial qui montre une bonne intensité de fruit, une finale nette avec des notes de bois bien intégrées et une acidité qui lui donne de la fraîcheur. Sa texture en fera un bon accord avec les viandes rouges, les fromages affinés et les plats en sauce, notamment les pâtes.

## **DONNÉES TECHNIQUES**

- Cépages : 80% Monastrell, 20% Syrah
- Sols : calcaire, argile et sable
- Vinification : 6 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14,5%

**Code SAQ : + 13632189**

