



*Coureur  
des vignes*



# CARRO ORGANIC

## 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 préphylloxera. A première vue, le Carro offre une robe de couleur

rouge violacé plutôt intense. Le nez présente une belle complexité où se mêlent des notes fruitées, florales et épicées. Laisant percevoir une acidité rafraîchissante, ce rouge est doté de tannins fermes. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il s'affirme par des notes de clou de girofle, de lavande, de fruits cuits, de prune et de mûre.

### LES ACCORDS

Il présente une bouche ample qui se prolonge dans une finale assez soutenue. Celle-ci rehaussera le goût du rôti de porc aux figues ou des lasagnes ! Parfait allié du barbecue également !

### DONNÉES TECHNIQUES



**Cépages :**  
Monastrell, Syrah,  
Merlot, Tempranillo



**Vinification :** en  
cuves d'acier  
inoxydable



Degré d'alcool : 14,5%

**Code SAQ : +12662968**

