

BARAHONDA

CRIANZA

2011



AÑADA / YEAR: 2011

D.O.: Yecla

TIPO DE VINO / WINE: Tinto Crianza / Crianza Red

NOTA DE CATA / TASTING NOTE:

Este vino está elaborado con uvas de 50 – 55 años en el caso de la Monastrell y en el caso de la Syrah y Petit Verdot son uvas de 20 – 25 años. El clima es continental con fríos inviernos (hasta -6°C) y veranos secos y calurosos (hasta 40°C). Este vino tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y roble americano.

This wine was produced from 50 – 55 year old Monastrell vines and 20 – 25 year old Syrah and Petit Verdot vines. The climate is continental with cold winters (-6°C) and very hot, dry summer (40°C). This wine has been aged for 12 months in American and French oak.

RECOMENDACIONES / RECOMMENDATIONS

Consumir entre 16° y 18 °C

Adecuado para todo tipo de carnes, legumbres, arroces, quesos y patés.

Best enjoyed between 16°/ 18 °C

Suitable for all types of red meat, stews, rice, cheeses and pates.

PREMIOS / AWARDS:

Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Mundus Vini 2014, cosecha 2011

- Gold medal in the Concours Mondial Mundus Vini 2014, harvest 2011.

-Medalla de oro International Wine Guide 2013, cosecha 2010.

-Gold medal award International Wine Guide 2013, harvest 2010.

-Medalla de plata en el Concurso Mundial de Mundus Vini 2013, cosecha 2010.

- Silver medal in the Concours Mondial Mundus Vini 2013, harvest 2010.

-Medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2013, cosecha 2010.

-Silver medal in the Concours Mondial de Bruxelles 2013, harvest 2010.

-Mención Especial en el Concurso Internacional "Mundus Vini 2007, cosecha 2004"

-Special Mention in the International Contest "Mundus Vini 2007, harvest 2004"

-Medalla de Oro incluido en el listado de los "100 mejores vinos de España" en el concurso nacional "Radio Turismo 2007" al Crianza 2002