



## *Bodegas Señorío de Barahonda*

### *Casa del Canto 2013*

Monastrell, Cabernet Sauvignon & Syrah

Tiefes Rot, klare und helle Farbe. Klare und elegante Fruchtaromen. Vollmundig und ausgewogen, mehrere Fruchtschichten, Tannine, langer und reichhaltiger Abgang. Dunkle süße Früchte, Vanille, Pfeffer und Lakritze.

Acht Monate Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche

Er wird aus handverlesenen Monastrell-, Syrah- und Tempranillo-Trauben hergestellt.

Die **Bodega Señorío de Barahonda** gehört zur D.O.P. Yecla, der gleichnamigen Stadt im Südosten Spaniens in der Region Murcia. Sie umfasst nur eine einzige Gemeinde und zählt zur Levante. Im Norden grenzt die D.O.P. Yecla an Almansa (in der Region Castilla-La Mancha), im Westen an Jumilla und im Osten an Alicante (in der Region Valencia).



Erste Nachweise menschlichen Lebens entdeckte man zu Beginn dieses Jahrhunderts am Monte Arabí bei Yecla. Dort fanden Forscher Zeichnungen aus dem sechsten Jahrtausend vor Chr. Der Weinbau war lange ausschließlich traditionell geprägt und beschränkte sich auf Fassweinerzeugung. Bis zu den 1980er Jahren gab es nur vereinzelte Flaschenfüllungen von Yecla-Weinen,

vor allem für den lokalen Gebrauch. Erst 1985 erfolgten die ersten zielgerichteten Abfüllungen für den überregionalen Vertrieb.

Die Weine von Barahonda werden nur aus eigenen Trauben gemacht. Die Weinberge mit Monastrell sind größtenteils zwischen 30 und 65 Jahren alt und die Erträge liegen bei nur 30 Hektoliter pro Hektar. Inzwischen wurden auch neue Rebsorten gepflanzt wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und in jüngster Zeit sogar Petit Verdot. Sie werden mit Monastrell kombiniert und schaffen damit spannende neue Möglichkeiten.

Die rote Rebe Monastrell, in Frankreich auch Mourvèdre, hat ihren Ursprung im Osten Spaniens. Noch heute nimmt sie dort über 60.000 Hektar ein. Das Spektrum vom Monastrell reicht von früh trinkfertigen fruchtigen Sorten bis hin zu alkoholreichen, auf Holz ausgebauten Süßweinen.