

Bodegas Señorío de Barahonda

De familie



Dit familiebedrijf werd opgericht in 1925 door Pedro Candela Soriano en is sindsdien gestaag gegroeid en geëvolueerd. Verdergezet door zijn zoon, Antonio Garcia Candela, dan diens zoon, Antonio Candela Poveda, en vandaag de dag door diens twee zonen Antonio en Alfredo. Het bedrijf begon in een kleine bodega (kelder) die in de loop der tijd uitgebreid werd op basis van de benodigde capaciteit en de technologische eisen. Onder het bedrijf dat de familie landgoederen beheert, Viña de Aliagar, bestaan nu 2 bodega's: Bodegas Antonio Candela en Señorío de Barahonda.

De evolutie

Met de steun van Bodegas Antonio Candela & Zonen en met de steun van een goed gekwalificeerd team, is een ondernemend project ontstaan uit de conclusie van de familie om zich te gaan concentreren op kwaliteitswijnen in de DO Yecla. Het resultaat is de tweede bodega van de groep, Bodegas Señorío de Barahonda, die zich uitsluitend focust op de productie van kwaliteitswijn en waar men kan rekenen op de beste infrastructuur en rijpingsfaciliteiten voor het wijn maken. Deze wijnen worden verkocht onder de merken "Barahonda", "Bellum", "Heredad Candela", "Carro", "Summum"

Bodegas Señorío de Barahonda

Señorio de Barahonda is omringd door zijn eigen wijngaarden, en biedt niet alleen een mooi landschap om te bewonderen, maar ook een diep inzicht in het proces van het wijn maken. Hier kunnen bezoekers direct contact hebben met de mensen die de wijn hebben gemaakt. Uitstapjes in de kelder en toegang tot de Wijn Club, het deelnemen aan proeverijen en het ervaren van de prachtige symfonie van sensaties aangeboden door het avant-garde restaurant gelegen in de bodega. De bodega valt op door een aantal traditionele architectonische vormen en is volledig geïntegreerd in het omliggende landschap. Doordrenkt met een bijzondere visie op de schoonheid

die voortvloeit uit de fusie van wijn en cultuur, biedt Señorío de Barahonda wijnliefhebbers de kans om van het beste van het modieuze wijntoerisme te genieten.

De appellatie: D.O. Yecla



Señorío de Barahonda is gelegen in het noordoosten van de Región de Murcia in de Altiplano wijk. Het is een overgangszone tussen het centrale plateau van Spanje en de Middellandse Zee, omgeven door een ring van lage bergketens. Yecla kreeg zijn D.O.- status in 1975. Reeds 20 jaar hiervoor was de bodega al begonnen met zich te concentreren op kwaliteit, meer robuuste en rustieke stijlen werden vervangen door nieuwe, interessante rode

wijnen op basis van de Monastrell druif, waarvan men het grote potentieel beter ging benutten. Vandaag bestaat DO Yecla uit 6500 hectare wijngaard.

De bodem

Bodems zijn diep met een goede doorlaatbaarheid, op basis van kalksteen en organisch materiaal.

Er zijn twee gebieden goed gedefinieerd:

Campo Arriba: In het noorden van Yecla, op een hoogte van 700-800 meter boven de zeespiegel, is het een diepe kalkrijke grond die bestaat uit: 70% Kalksteen, 15% zand, 15% klei

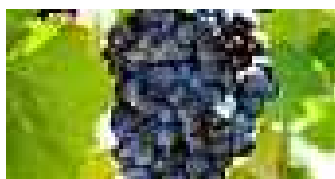
Campo Abajo: In het zuiden van Yecla, met een hoogte van 600-650 meter. Deze grond is rijk aan humus en bestaat uit: 40% Kalksteen, 50% zand, 10% klei.

Het weer

Yecla heeft een uitgesproken continentaal microklimaat, anders dan de rest van de provincie, met minimum temperaturen rond -4°C / -7°C in de winter en 39°C in de zomer. De gemiddelde regenval bedraagt ongeveer 250 tot 350 l / jaar en met zo'n 3000 uur zon per jaar.

De hoogte, tussen de 600 en 800 meter, is verantwoordelijk voor een grote dag/nacht variatie in temperatuur. Deze helpt bij de productie door een tragere rijping met een grotere kwaliteit bij de ontwikkeling van de druiven tot gevolg.

Onze koningin: de Monastrell -druif



De Monastrell druif is perfect aangepast aan de regio van de DO Yecla. Deze druif, met zijn compacte trossen van kleine, ronde bessen, verschijnt in documenten uit de 15e eeuw, hoewel het gebruik bij het maken van wijnen in deze regio ongetwijfeld dateert van veel eerder. In Frankrijk is dit ras bekend als Mourvèdre, vooral gebruikt in de zuidelijke Rhône (hoewel ze afkomstig is van ons gebied) Ze wordt meestal met

lichtere druivenvariëteiten in een assemblage gebruikt. Echter, alleen met de klimaatvoorwaarden zoals die gevonden in Yecla, kan de Monastrell haar volledige potentieel bereiken. De Monastrell produceert een vlezige, intens gekleurde wijn met een complex karakter, aromatisch en zeer evenwichtig. De rest van onze planten is samengesteld uit Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo en Petit Verdot voor rood. Voor witte wijnen hebben we Macabeo en Airen.

De wijngaarden

Op dit moment hebben we 150 hectare eigen terrein en 350 hectare gecontracteerde wijngaard beheerd door onze eigen landbouwkundige afdeling met als doel het verkrijgen van de allerbeste druiven. De wijnstokken worden geplant in een rechthoekig of vierkant patroon (afhankelijk van of ze bush of draad opgeleid zijn) met een plantdichtheid van tussen 1200 wijnstokken per hectare op het land tot 2500 per hectare bij geïrrigeerde aanplant.

28 november 2011 :

Rober PARKER over D.O Yecla wijnen

Robert Parker, de Amerikaanse wijncriticus, heeft op Winefuture in Hong Kong een aantal Spaanse wijnregio's benadrukt die in de komende jaren aan belang zullen winnen voor de kwaliteit van hun wijn: "Minder bekende druiven zoals Albariño en wijnen uit Bierzo en Yecla hebben een grote toekomst". Spanje is een land met spectaculaire wijngaarden. Robert Parker heeft opgemerkt: "De Spanjaarden hebben beseft dat ze veel kunnen doen in de wereld van de wijn. De uitbreiding van de wijngaarden in Spanje maakt het maken van grote wijnen mogelijk. Daarom zal het aandeel van het land in de internationale markten alleen maar toenemen"

