

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Bodega Señorío de Barahonda**, door Frank Severins van Puerta del Sol

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 25/06/2012

Aantal proevers : 7 ( vanaf wijn 3: 8 )

### 1. Barahonda Monastrell 2010 ( 14,5 % ) 7,33 €

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Rijpe bessen, fruit. Mooie neus.	B+	
		B	7
Smaak :	Stevige aanzet van fruit. Beetje kruidigheid, chocolade. Stevige bitters en tannines. Veel alcohol ( kriecken op jenever ) in finale. Correct gemaakte wijn.	C	

### 2. Barahonda Nirea Joven 2009 ( 14 % ) 12,81 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Minder geconcentreerd dan 1.	AA	
		A	
Geur :	Zwart steenfruit. Kruidig. Pruimen.	B+	5
		B	2
Smaak :	Stevige aanzet. Rijp rood fruit, kruidig. Ceder. Mooi onderbouwd door fijne zuren. Vrij lange afdronk.	C	

### 3. Barahonda Barrica 2009 ( 14,5 % ) 9,47 €

Visueel :	Donkerrood. Paarse rand. Lichte concentratie.	AA	
		A	3
Geur :	Kruidig ( gedroogde kruiden ). Geconfijnt rood en zwart fruit. Caramel. Chocolade.	B+	5
		B	
Smaak :	Zeer geconcentreerde aanzet van zwart en rood fruit. Krachtig en zeer evenwichtig. Mooie tannines en frisse zuren. Kruiden en fruit gaan mooi samen. Lange afdronk.	C	

### 4. Barahonda Crianza 2008 ( 14 % ) 11,46 €

Visueel :	Licht robijnrood. Paarse rand. Middelmattige concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Zachte toetsen van braam. Lichte gebrandheid van rijpe druiven. Een zekere aardsheid met munt. Roze youghourt.	B+	4
		B	
Smaak :	Mooi fruit, gedragen door zeer fijne zuren. Neus en smaak zijn congruent. Zeer frisse wijn. Lange afdronk.	C	

**5. Barahonda Summum 2009 ( 14 % ) 17,45 €**

Visueel :	Donkerrood. Licht paarse rand.	AA	
		A	8
Geur :	Zeer complexe neus. Rood steenfruit. Mos, humus. Peper, kruiden. Vleesjus.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, volle aanzet van rood steenfruit. Mooie zuren. Licht gebrande toetsen in finale. Kruidig. Zeer mooie, lange afdronk.	C	

**6. Heredad Candela Monastrell 2010 ( 14,5 % ) 25,17 €**

Visueel :	Donkerrood. Paarse rand.	AA	
		A	3
Geur :	Fruitige neus. Lichte kruidigheid. Zoethout.	B+	5
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van rijp fruit. Body goed verweven. Gebrande toetsen in finale. Is strenger van tannines. Warmte in afdronk.	C	

**7. Barahonda Nirea Monastrell 2008 ( 14 % ) 39,33 €**

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Heel lichte veroudering.	AA	
		A	
Geur :	Rijp rood fruit, cassis. Beetje kruidig. Gebrande toetsen. Ook vegetatieve toetsen.	B+	8
		B	
Smaak :	Volle aanzet van rood fruit. Vegetatieve toetsen in finale. Niet volledig verweven: zuren en vegetatieve toetsen.	C	

**8. Heredad Candela Petit Verdot 2004 ( 14 % ) 23,88 €**

Visueel :	Donkerrood. Sterke concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Rood fruit. Bloedappelsien ( valt nadien weg ). Kruidigheid ( peper ). Vijgen. Tabak. Rijtuigleder. Luikse stroop. Varens.	B+	4
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood fruit; gestoofd fruit. Vlezig. Kruidig. Lange afdronk.	C	