

C BODEGAS CASTAÑO



De familie Castaño

Toen Ramón (papa) Castaño in 1975 besloot zijn druiven niet langer naar de plaatselijke coöperatie te brengen, maar er zelf wijn van te gaan produceren, bezat de familie zo'n 140 hectare. Tegenwoordig zijn dat er meer dan 500 en behoort Ramon samen met zijn 3 zonen tot de beste producenten van de D.O. Yecla, de kleinste D.O. uit de Levante.

Castaño's zijn harde werkers met maar één doel: hoge kwaliteit produceren met hun **authentieke druivenras Monastrell**.

Een producent die graag vasthoudt aan traditie en niet onder druk van commercie allerlei kunstgrepen aanwendt om maar aan een gemiddelde smaak te kunnen voldoen. Daardoor ontstaan er wijnen met een geheel eigen karakter en identiteit.



Castaño Dulce *De uniek zoete surprise uit Yecla!*

De basis voor Dulce wordt gevormd door Monastrell druiven van 60-70 jaar oude stokken waarbij rendementen van 15-17 hl. per hectare, hetgeen neer komt op maximaal 1 stok per geproduceerd flesje van 50 cl. vaak niet eens wordt gehaald. Als laatste in de oogst worden de druiven met de hand geplukt en alleen de schoonste en in perfecte conditie verkerende druiven worden voor deze topkwaliteit Dulce gebruikt. Na een langzame vergisting wordt deze bij het bereik van 3-4% alcohol gestopt door toevoeging van wijnalcohol. Dit proces noemt men ook wel Vin de Liquer en kan alleen een goed resultaat geven als men uiterst zuiver werkt. Daarna verblijft de wijn 4-6 maanden op gebruikt eikenhout om zich tot een complexe geheel te vormen.

Castaño behoort met een klein en selectief gezelschap onbetwist tot de allerbeste producenten in geheel Spanje van dit type wijn.

In Dulce proeft men de meest pure vorm van de Monastrell-druif. De kleur is dieprood, ondoorzichtig, intens met een brede geur van bosvruchten (bramen, bessen), speculaaskruiden en een lichte houttoets. De smaak is zoet maar tegelijk ook fris waardoor deze zoete wijn allerm minst vermoeiend is.

Serveren op 8-10 graden bij chocolade, stroopwafels, (ijs)desserts met warme kersen, zachte kazen of gewoon bij de koffie met een mooie bonbon. Bewaren kan tot 8-10 jaar na de oogst.

Een kleine greep uit een lange lijst van onderscheidingen:

- Beste chocolade dessertwijn, Proefschrift
- Zoete rode wijn van het jaar, Proefschrift
- Bacchus de Oro, Concurso Internacional de Vinos
- Beste zoete wijn van Spanje, Perswijn

