



Castaño Monastrell Ecológico

Een **biologische** wijn van het innoverende wijnhuis Bodegas Castaño uit Zuid Spaanse gebied Yecla.

Wijnbedrijven stappen steeds vaker over op ecologische productie. Of ze daarbij officieel gecertificeerd zijn hangt ook vaak af van de traditie in het gebied en de wijze waarop de producent wil werken. Decennia lang worden er al wijnen geproduceerd die (nagenoeg) Eco zijn maar waar de wijnboer niets ziet in alle regeltjes die voor een ECO certificaat gelden. Een serieuze druiventeler is immers iemand die zijn natuur respecteert en ze vanzelfsprekend niet onnodig zal belasten.

In een warm en dor klimaat als dat van Yecla, waar dikwijls bestrijdingsmiddelen al niet nodig zijn, is ECO certificering voor een innoverende producent als de familie Castaño niet meer dan een logische stap voor de toekomst. Zij zijn al in het bezit van een ISO 14001 certificering **sinds 1996** welke staat voor werken met een minimum aan schadelijk effect op de omgeving maar met behoud van een continue verbetering van de kwaliteit.



En wat voor een kwaliteit !!

Zij produceren een biologisch gecertificeerde rode wijn van de Monastrell druif. De Monastrell is nauw verbonden met de Mourvèdre die veelal wordt aangetroffen in de Zuid-Rhône wijnen zoals Châteauneuf du Pape. Bij Bodegas Castaño maken ze hier een heerlijke, donkerrode wijn van die bol staat van het rijpe fruit!

Gemaakt van zorgvuldig geogste druiven van stokken die op 750 meter boven de zeespiegel geplant staan en waar overdag hoge temperaturen gelden maar 's nachts koelte intreed. Dit grote temperatuur verschil stimuleert het aanmaken van aroma's en het behoudt frisse zuren die de wijn spanning geven.

De aroma's van kruiden

en veel rijp zwart fruit (pruimen, bramen) gecombineerd met de duidelijke frisheid van rode bessen stuiven het glas uit. Daarnaast zijn er ook nog speelse chocoladetonen op de achtergrond. De wijn heeft zwoel rijp fruit in de aanzet, mondvollend en met een heerlijke lange frisse afdrank waarin (speculaas)kruiden terugkomen. De geïntegreerde tannines geven de wijn bite en balans. Een (h)eerlijk glas wijn met een prachtige prijs-kwaliteitverhouding.

Serveer Castaño Monastrell Ecológico **licht fris** en eet er bij: lamskoteletten, een uitgebreide BBQ, maar ook een stevige vis (op de grill), harde kazen of **bij een variëteit aan tapas**. Bewaren kan tot circa 3-5 jaar na de oogst.

