

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.



HÉCULA MONASTRELL

Met de oogst 1995 werd de eerste Hécula "geboren". Sindsdien heeft deze volrode en temperamentvolle Zuid Spaanse wijn veel internationale erkenning gekregen. Vanaf oogst 1999 beschreef de Amerikaanse wijngoeroe Robert Parker in The Wine Advocate; **Hécula is "one of the best bargains in the world"**.

Hécula wordt geproduceerd van 100% Monastrell, gemiddeld 35 jaar oud, die groeit op streng geselecteerde percelen. Het aantal verschillende percelen en terroir waar gebruikt van gemaakt wordt kan soms oplopen tot wel 5. De verschillende karakters van deze percelen vormen dan een complexe geheel. De wijn heeft een bouquet van donkerrood fruit (bramen) en kruiden (speculaas) hetgeen typisch is voor Monastrell uit Zuid-Spanje. De smaak is zacht, mondvollend met zondoorstoofd fruit maar ook met een goede structuur en tannine in de finale waardoor hij zich tevens presenteert als een mooie eetwijn. Geniet van Hécula bij een lekker stukje vlees met een pittige saus of een mooie, rijpe, harde kaas. Ook heerlijk bij verschillende Tapas zolang er maar veel smaak aan te pas komt. Serveren op 16-17 graden (dus niet te warm) en men kan Hécula minimaal bewaren tot 5 -7 jaar na de oogst.

Robert Parker's points:

1999: 90 - 2000: 92 - 2001: 91 - 2002: 90 - 2003: 90 - 2004: 91 - 2005: 90