

# 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.



## Pozuelo Crianza

Naast modernere gemaakte wijnen als Castaño Hécula en Colección houdt de familie Castaño ook nog altijd de klassieke stijl Crianza en Reserva in ere.

De Crianza waarvan de druiven voornamelijk van de gelijknamige wijngaard afkomstig zijn, worden geselecteerd op structuur, tannine en zuren opdat de wijn een langere lagering op eikenhouten fusten ook daadwerkelijk aankan. Zowel de Crianza als de Reserva's zijn daardoor geen door hout "uitgedroogde" wijnen.

Pozuelo Crianza is een blend van 75% Monastrell aangevuld met Syrah en Cabernet Sauvignon en verblijft 10-12 maanden op Amerikaanse barrique. Geen nieuwe hout want dat zou in de wijn te fors overkomen.

Vervolgens rijpt ze nog minimaal anderhalf jaar op fles om tot een homogeen geheel te vormen.

De Crianza verschilt duidelijk van andere Castaño wijnen. Door de selectie van de druiven maar vooral ook door de goed gedoseerde houtopvoeding ontstaat er een evenwichtige wijn met een typisch Spaans karakter. Aan de ene kant wat ruig en robuust, karakteristiek voor Monastrell, aan de andere kant voorzien van zachte houttonen en rijp zondoorstoofd fruit.

Een wijn die zeer veel waar voor z'n geld biedt en bij tapas, een lekker wildgerecht, lamsvlees of stoofpotje goed tot zijn recht zal komen. Serveren op 16-18 graden en bewaren kan tot 6-8 jaar na de oogst.

**De Spaanse verrassing uit Yecla!**