



Pozuelo

Reserva
2004

De mooiste wijngaarden brengen de mooiste wijnen voort. Dat geldt zeker ook bij Castaño. Omdat men trots is op de origine van de wijn worden de percelen, verspreid over meer dan 500 hectare, ieder afzonderlijk geogst en verwerkt. Een van die percelen is de wijngaard Pozuelo waar druiven geogst worden die de basis vormen voor deze klassieke Zuid-Spaanse wijn. Door het zorgvuldig oogsten, maken en (20 maanden) opleggen op eikenhouten fusten is Pozuelo reserva een evenwichtige wijn. In tegenstelling tot veel reserva's juist niet overladen met hout maar met behoud van rijp fruit en het authentieke Monastrell karakter.

Ondanks zijn leeftijd is deze wijn uit Yecla nog springlevend. Met een **uitstekende balans** tussen hout, fruit en zoals het een reserva betaamd, een zachte, doch krachtige smaak. Het bewijs dat Pozuelo reserva, overigens uit het alom geprezen grote oogstjaar 2004, op een zorgzame manier gemaakt is door wijnmaker Mariano Lopez.

De assemblage omvat Monastrell (70%) aangevuld met Cabernet-Sauvignon, Syrah en Merlot die tevens ervoor zorgen dat naast rijp zondoorstoofd fruit, wat kruiden en fijne vanilletonen de wijn meer complexiteit krijgt.

Serveer Pozuelo reserva op een niet te warme temperatuur (16-18 gr.),
drink hem binnen 6-8 jaar na de oogst.

De wijn vraagt graag om er iets bij te eten.
Een simpele olijf doet al wonderen net als diverse andere lekkere "Tapas" maar ook bij eenvoudige, stevige winterkost past de wijn erg goed.

Pozuelo Reserva
Heel veel wijn voor het geld!