

# 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 Colección

### Cepas Viejas

Het vlaggenschip van de familie wordt samengesteld uit Monastrell van 50-60 jaar oude stokken afkomstig van de hoogste gelegen wijngaarden. Deze hoogte (700-850 m.) is van groot belang. In Yecla stijgt de temperatuur in de zomermaanden tot wel 45 graden en door de hoge ligging koelt het 's nachts voldoende af. Zo behouden de druiven hun frisheid en worden ze door de wind schoon gewaaid waardoor ze vrij blijven van de meeste ziekte en parasieten. Er wordt in deze wijngaarden dan ook zeer weinig met (Biologische) bestrijdingsmiddelen gewerkt.

De Monastrell wijn wordt aangevuld met 20% Cabernet Sauvignon. Dit geeft de wijn wat meer spanning en een meer internationaal karakter zonder daarbij zijn Mediterrane origine te verbloemen. Daarna rijpt de Colección 10 maanden op voornamelijk Franse "barrique". Vervolgens houdt Castaño de wijn nog eens 2-3 jaar in de kelders waarna ze als een prachtig versmolten geheel pas verkocht mag worden.

Castaño Colección wordt terecht gezien een van de mooiste wijnen uit Yecla. Hij heeft met een donkere, intense kleur, een rijk bouquet van zondoorstoofd fruit zoals bramen en kersen maar ook een kruidigheid (speculaaskruiden) en tonen van chocolade. Dit alles komt weer terug in de smaak tezamen met het verfijnde vanille dat voor lengte en diepgang zorgt. Een mondvullende wijn met een zachte smaak en die ondanks zijn kracht toch een lekkere doordrinkbaar karakter heeft.

Past prima bij wild of andere stevige vleesgerechten en harde kazen. Productie circa 70.000 flessen/oogstjaar, te bewaren tot 8-10 na de oogst.

