

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 wijngaarden. 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 die een lange moeilijke weg hebben begaan 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

Tien jaar geleden 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"**.

De speciale **Hécula 10 Aniversario**, uitgebracht in een zeer gelimiteerde uitgave van slechts 30.000 flessen wereldwijd, is dan ook een bekroning op de jarenlange inzet van de familie Castaño om erkenning te krijgen voor de Monastrell druif. Een prestatie van formaat.

Hécula wordt geproduceerd van 100% Monastrell waarvan de stok gemiddelde 35 jaar is en groeit op streng geselecteerde percelen. De wijn heeft een bouquet van donkerrood fruit (bramen) en kruiden (speculaas). De smaak is zacht, mondvullend 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. Heerlijk bij verschillende Tapas zolang er maar veel smaak aan te pas komt. Serveren op 16-17 graden en men kan Hécula bewaren tot 3 -5 jaar na de oogst.





2005: 90 points

The 2005 Hécula is a single vineyard selection of 100% Monastrell, 50% French and 50% American oak aged. It is slightly less ebullient but more serious than its younger sibling. Exhibiting aromas of toasty black fruits with milk chocolate in the background, this is a super-rich effort with terrific depth and concentration for its humble price. It is a remarkable value for drinking over the next few years.

2004: 91 points
2003: 90 points
2002: 90 points
2001: 91 points
2000: 92 points
1999: 90 points



We hope you enjoy it as much as we do!