

BODEGAS CASTAÑO - SANTA



Bodegas Castaño - Santa

HERKOMST: D.O. Yecla

DRUIVENSOORT: 90% Monastrell, 10% Garnacha Tintorera

VINIFICATIE: 14 maanden eikgelagerd.

SPECIFICATIE: Een diepe rode wijn, je ruikt grijpte bramen, zoete specerijen. In de mond proef je sappig fruit. De afdronk is rijkelijk en houdt lang aan.

WAAR BIJ SERVEREN?

LEKKER BIJ: Rood, gebraden, geroosterd vlees. BBQ, steak, lams, wild. Kruidige gerechten gekruid met tijm en rozemarijn.

BODEGAS CASTAÑO:

In 1950 startte Ramon Castaño met zijn eigen wijngoed. Het duurde tot 1980 vooraleer er een eerste fles wijn klaar was voor verkoop. De familie Castaño is tot op heden een belangrijke speler in de wijnwereld van Murcia, Yecla. Ze staan erom bekend om het experimenteren met de Monastrell druif. En met succes!

Ze hebben vandaag 600 hectare aan wijngaarden verspreid over verschillende percelen over D.O. Yecla; Las Gruesas, El Espinal, Pozuelo, Arabi, Casa Marta, Hoya Muzoz, Las Gateras en Casa Igarza. Naast het maken van wijnen is er ook plaats voor hun eigen olijfolie.

Ook bieden ze een klein assortiment aan 'Organic wines' aan. Dit in fles, maar ook in Bag in Box. De witte wijnen bestaan vooral uit Macabeo terwijl de rode vooral Monastrell bevatten.