



2020 Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño (Bio)

Ce Monastrell de la Maison Castaño est un vin noir d'encre complexe

Description:

L'histoire vinicole de la région de Yecla est étroitement liée à celle de la famille Castaño. L'exploitation familiale a été fondée en 1980 et a joué un rôle de précurseur pour la région. La fameuse étiquette du Hécula a été revisitée après de nombreuses années. Une valeur sûre, dans un nouvel habit.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Yecla
Producteur:	Castaño
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, James Suckling 90/100
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	0641220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hécula

Yecla DO

Bodegas Castaño (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, James Suckling 90/100
Cépage(s):	100% Monastrell
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.