



Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño

Rinnovamento per il più famoso dei Mourvèdres

Beschreibung:

Per anni, Hécula è stato un nome affermato e il vino più importante della regione di Yecla. Con la nuova annata, tuttavia, Bodega Castaño si è completamente reinventata: la nuova presentazione e la certificazione \"biologica\" testimoniano questa rinascita di successo, che celebriamo con questa offerta speciale.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi granati. Bouquet fresco e seducente, caratterizzato da frutti neri, mirtillo, mora, amarena e sambuco, con note di prugna candita e stecca di cannella, seguite da un sentore di cioccolato e uva passa e carne affumicata nel retrogusto. Al palato è succoso ed equilibrato, ancora una volta dominato da frutti neri e blu, con tannini perfettamente amalgamati nella potente parte centrale del palato. Delicate note floreali conducono a un finale vellutato e fruttato.

Ideale con:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Castaño

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-024-MU

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Monastrell

Artikelnummer: 0641219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hécula

Yecla DO
Bodegas Castaño

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-024-MU
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.