



2019 Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño (Bio)

Rinnovamento per il più famoso dei Mourvèdres

Descrizione del vino:

Per anni l'Hécula è stato una scommessa sicura e il vino più importante della regione di Yecla. Con la nuova annata, tuttavia, Bodega Castco si è completamente reinventata: la nuova presentazione e la certificazione "biologica" testimoniano questa rinascita di successo, che celebriamo con questa offerta speciale.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	ES
Regione:	Yecla
Produttore:	Castaño
Valutazioni:	Guía Peñín 90/100
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Numero di articolo:	0641219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hécula

Yecla DO

Bodegas Castaño (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Peñín 90/100
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.