HÉCULA 2009

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Bodegas Castaño
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1970
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 400 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Castaño
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Mariano Lopez
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Yecla (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  Sehr gut
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Monastrell (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  14,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,80
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,50
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  32,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  30,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  88,00
- **ph** *(ph)*
  3,73
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l, 1,50 l, 3,00 l, 5,00 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

HÉCULA 2009

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  15-40 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  1.600
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Lehm, Ton
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  18 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  700 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Ende September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  500 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Kieselgurfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja (z. T. Tropfbewässerung)
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Lamm / Sonstiges: Solo (zu) trinken, Zigarre/Zigarrillo / Wild: Reh, Wildente, Wildschwein
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Ein eleganter Wein von brillanter, rubinroter Farbe; kraftvoll und körperreich, gut strukturiert; die Frucht (komplexe Beerennoten) und die präsenten Tannine von neuem Holz harmonieren perfekt miteinander. Der Abgang ist weich und nachhaltig; ein Genuss zu Wildgerichten und Lamm, passt aber auch solo getrunken zu einer guten Zigarre.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ctra. Fuentéalamo, 3 Apt. 120
  30510 Yecla
  Spanien

© ABDALI Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de