

HÉCULA 2017

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)
-
- ▶ **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)** (Residual sugar)
4,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,78
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
33,10
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
32,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
88,00
- ▶ **ph** (ph)
3,83
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l, 1,50 HK l, 3,00 HK l, 5,00 HK l



HÉCULA 2017

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/ha
- ▶ **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 level)
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 (20 %) und französischer Eiche (80 %)

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)
Eleganter Wein von brillanter rubinroter Farbe. Kraftvoll und körperreich, gut strukturiert. Die Frucht der komplexen Beerennoten und die präsenten Tannine von neuem Holz harmonieren sehr gut miteinander. Der mittellange Abgang ist elegant, weich und nachhaltig. Ein Genuss zu Wildgerichten, Lamm und einer Zigarre oder als Solist; besticht durch sein tolles Preis-/Genussverhältnis!
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Ctra. Fuentéalamo, 3 Apt. 120
30510 Yecla
Spanien