

<http://www.bodegascastano.com/wordpress/wp-content/uploads/2010/03/HECULA-08.jpg>

## HECULA 08

*Rojo cereza borde violáceo, fruta madura, especias dulces, regaliz. Boca sabrosa de medio paso, equilibrado. Taninos redondos, suaves y delicados.*

**Tipo:** tinto de media crianza

**Variedades:** 100% Monastrell

**Crianza:** 6 meses

**Temperatura:** a 15°C para que llegue a la mesa a 17-18°C

**Denominación de Origen:** Yecla

**Altura y orientación:** 750 m norte-sur en ambas fincas

**Tipos de suelo:** arenoso pedregoso (Finca Las Gruesas), calizo (Finca Pozuelo)

**Edad media de las viñas:** 35 años

**Densidad de la plantación:** 1.600 cepas/ha

**Tipo de poda:** Corta. Conduccion en vaso

**Rendimiento:** 2.000-4.000 Kg/ha

**Vendimia:** cuarta semana de septiembre del 2008

**Fermentación y maceración:** 8-10 días de fermentacion

**Temperatura de fermentación:** 24-26 °C

**Fermentación maloláctica:** si

**Estabilización:** no

### BODEGASCASTAÑO

Ctra. Fuentealamo, 3 Apdo. 120. 30510 Yecla, Murcia. España  
Tel. 968 79 11 15 - Fax 968 79 19 00  
www.bodegascastano.com · info@bodegascastano.com



alcohol 14%

ph 3,7

azúcares reductores 2,5 gr/l

acidez total en tartárico 5,2 gr/l

sulfuroso total 85 mg/l

Prova no Encontro de Vinhos, Hotel Bourbon, Curitiba 27/10/2012.