



CARCHELO



2016

Monastrell | Tempranillo

Syrah | Cabernet Sauvignon

Bodegas Carchelo, SL

Casas de la Hoya, SN. 30520

Jumilla, Murcia, España

+34968435137

helio@carchelo.com


www.carchelo.com

NOTAS DE CATA

Color: Presenta un color muy vivo y profundo, con notas profundas granate y un menisco violáceo, que revelan no solo juventud, sino además potencial de envejecimiento.

Aroma Es realmente intenso e intrigante, pues se funden aromas que denotan madurez, con recuerdo a bayas rojas y fruta de bosque, con caracteres refrescantes con recuerdos florales, fundamentalmente a violetas, que le confieren frescura. Simultáneamente podemos apreciar notas especiadas que realzan los caracteres anteriormente mencionados, con recuerdos levemente torrefactos y a cedro.

Boca: Rotundo y suave, colma la boca de sensaciones gustativas con un magistral equilibrio y suavidad. De ese equilibrio nacerá el potencial de guarda, ya que se vendimió en un momento óptimo, con madurez, pero reteniendo frescura. Listo para disfrutar de él desde ahora mismo, pero si somos pacientes veremos cómo es capaz de alcanzar incluso mayor complejidad, finura y elegancia, tras el paso de cinco y más años.

ORIENTACIÓN BOTELLA		DATOS CAJA	PALLET AMERICANO	PALLET EUROPEO
	Cajas 6 botellas	Alto: 332 mm Ancho: 234 mm Profundo: 160 mm Peso: 8,28 Kg	Cajas/pallet: 125 Filas: 5 Peso: 1.035 Kg	Cajas/pallet: 105 Filas: 5 Peso: 870 Kg
	Cajas 12 botellas	Alto: 332 mm Ancho: 314 mm Profundo: 235 mm Peso: 16,56 Kg	Cajas/pallet: 70 Filas: 5 Peso: 1.160 Kg	Cajas/pallet: 60 Filas: 5 Peso: 994 Kg
		DATOS VINO	MARIDAJE	
		<p>Alcohol: 14,50</p> <p>Tapón: corcho DIAM</p> <p>Botella: bordelesa vintage C325</p> <p>Crianza: 3 meses en bodega de roble francés</p>	<p>Este vino se acompaña muy bien con los típicos aperitivos de la cocina española. Se recomienda combinar con platos de comida fresca y sabor suaves. A bajas temperaturas acompaña muy bien un postre.</p>	