



## CARCHELO SELECTO



### 2013

Monastrell	Cabernet Sauvignon
Tempranillo	Syrah

**Bodegas Carchelo, SL**  
Casas de la Hoya, SN. 30520  
Jumilla, Murcia, España  
+34968435137  
[helio@carchelo.com](mailto:helio@carchelo.com)  
[www.carchelo.com](http://www.carchelo.com)

### NOTAS DE CATA

**Color:** muy profundo y vivo destacando tonalidades rubí, sobre un fondo granate.

**Aroma:** de enorme elegancia, todo son sutilezas de la fusión de los caracteres de fruta madura y notas con recuerdos a cedro y una infinidad de especias, fundamentalmente clavo de olor y hasta nuez moscada.

**Boca:** tiene una estructura firme, de taninos bien integrados gracias a la malo-láctica en barrica y manteniendo el vino en la boca se produce una auténtica explosión de caracteres afrutados de enorme persistencia.

En este vino se desvela un enorme potencial de envejecimiento, que conservado a la temperatura adecuada (por debajo de 20 grados) nos hará deleitarnos hasta transcurridos 15 y tal vez 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

PUNTUACIONES	DATOS VINO	MARIDAJE
Nuevo vino: oro Wine Spectator: 93 puntos Wine Spectator: highly recommended Guia Proensa: 92 puntos CIVAS: 94 puntos Bacchus: plata	<b>Alcohol:</b> 14,50% <b>Tapón:</b> corcho natural <b>Botella:</b> bordelesa vintage C325 <b>Crianza:</b> 12 meses en barrica de roble francés	Estupenda combinación con carne roja, carne de caza, pato, conejo, etc. Platos de cuchara con fuerte sabor como fabadas, cocidos, arroces caldosos. Temperatura recomendada de consumo: Entre 15 y 16 °C