



2018

Jumilla Monastrell

Bodegas Carchelo, SL

Casas de la Hoya, SN. 30520

Jumilla, Murcia, España

+34968435137

helio@carchelo.com

www.carchelo.com

E y A




NOTAS DE CATA

Color: De capa media alta con vivos tonos granate característicos de la Monastrell

Aroma: Complejo, con notas tanto de frutos de bosque, como florales, violeta y lavanda y un fondo de uno de los más preciados caracteres de equilibrio de madurez en la Monastrell, melocotón.

Boca: En boca es firme, de estructura media y con una muy grata acidez. Resultado de la adaptación a climas calurosos de los racimos compactos, en donde se conjugan la madurez de los granos externos y la acidez de los internos.

ORIENTACIÓN BOTELLA		DATOS CAJA	PALLET AMERICANO	PALLET EUROPEO
	Cajas 6 botellas	Alto: 350 mm Ancho: 230 mm Profundo: 155 mm Peso: 7,74 Kg	Cajas/pallet: 125 Filas: 5 Peso: 967,5 Kg	Cajas/pallet: 105 Filas: 5 Peso: 812,7 Kg
	Cajas 12 botellas	Alto: 350 mm Ancho: 305 mm Profundo: 230 mm Peso: 15,48 Kg	Cajas/pallet: 70 Filas: 5 Peso: 1.083,6 Kg	Cajas/pallet: 60 Filas: 5 Peso: 928,8 Kg
			DATOS VINO	MARIDAJE
			Alcohol: 14,5% Tapón: corcho DIAM Botella: bordelesa elite Vino joven	Vino netamente gastronómico, listo para disfrutar de él, sugiriendo acompañar con carnes blancas o rojas, como guisos y quesos curados.