



2018

Monastrell | Tempranillo

Syrah | Cabernet Sauvignon

Bodegas Carchelo, SL

Casas de la Hoya, SN. 30520

Jumilla, Murcia, España

+34968435137

helio@carchelo.com

www.carchelo.com

CARCHELO




NOTAS DE CATA

Color: aspecto, de capa media alta, con tonalidades tanto purpúreas en el menisco, como rojo fuego en el corazón de la copa.

Aroma: este vino está lleno de matices, destacan fundamentalmente las sensaciones refrescantes, que dan la impresión de despejar las vías respiratorias, con recuerdos a frutos silvestres y un final sutilmente especiado.

Boca: vino de estructura media alta, pero muy fluido y de fácil paso de boca, un vino apto tanto para ser combinado con multitud de comidas, como para ser tomado solo por su suavidad y frescura.

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: 140 Filas: 5 Peso: 1.160 Kg	Cajas/pallet: 120 Filas: 5 Peso: 994 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	
		Alcohol: 14,50 Tapón: corcho DIAM 3 Botella: bordelesa Crianza: 4 meses en bodega de roble francés	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.	