



## CARCHELO SELECTO 2013



### Tipo de vino:

Vino tinto Crianza  
15% Alc.



### Añada:

2013.



### Localización:

D.O.P JUMILLA.



### Producción:

18.000 botellas de 750 cl.



### Tipos de uva:

45% Monastrell, 40 %  
Cabernet Sauvignon, 10%  
Syrah, 5 % Tempranillo.



### Vendimia:

Vendimia manual el 24 y  
25 Septiembre 2013 en  
recipientes de 250 kilos.



### Caja:

6 botellas de 750 cl.



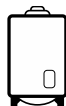
### Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



### Suelos:

Cubierta caliza y fondo arenoso y parcialmente arcilloso.



### Vinificación:

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.  
Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 225  
litros.



### Crianza:

18 meses en barricas nuevas de roble francés y 24 meses en  
botella.



### Nota de cata:

**Aspecto:** Muy profundo y vivo, destacando los tonos rubí, sobre  
un fondo granate.

**Nariz:** Extremadamente elegante, todas son sutilezas de la fusión  
de frutas maduras y notas de cedro e infinidad de especias,  
principalmente clavo e incluso nuez moscada.

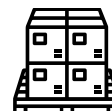
**Boca:** Tiene una estructura firme, taninos bien integrados gracias  
a la maloláctica en barrica y el mantenimiento del vino en boca  
produce una auténtica explosión de caracteres frutales con  
enorme persistencia.

Estupenda combinación con carnes rojas, carne de caza, pato,  
platos de cuchara especiados, fabadas, cocidos y arroces  
caldosos.



### Premios:

Guía Gourmets: 92 p.  
Guía Peñín: 90 p.  
Guía Civas: 94 p.  
Guía Proensa: 92 p.



### Paletización

\*Palet 120x80 cm:  
125 cajas x 6 bot.

Peso 1.050 kg  
Altura 185 cm

\*Palet 120x 100 cm:  
140 cajas x 6 bot.

Peso 1.176 kg  
Altura 185 cm

