

Viñedos de Pueblo



ES-ECO-024-MU
Agricultura "UE"



CARCHELO 2020



Tipo de vino:
Vino tinto Roble
14,5 % Alc.



Añada:
2020.



Localización:
D.O.P JUMILLA.



Producción:
Botellas de 0,75 L y 1'5 L.



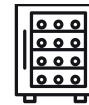
Tipos de uva:
Monastrell.



Vendimia:
Vendimia manual durante
Septiembre y Octubre
2020 en cajas de 250 kg.



Caja:
6 botellas de 750 cl.



Conservación:
Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Diversos viñedos en el término municipal de Jumilla, con diversos suelos, altitudes y exposiciones para buscar equilibrio y carácter propios de su territorio.



Vinificación:

Maceración, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable de 25.000 litros.



Crianza:

4 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



Nota de cata:

Aspecto: De capa media alta, con ribetes violáceos en el menisco y rojo picota en el corazón de la copa.

Nariz: Llena de matices frutales de frutas rojas maduras, ciruela y frutos negros del bosque junto a ligeros toques de especias como vainilla, pimienta negra y clavo.

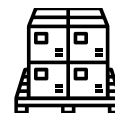
Boca: Vino de estructura media, fluido y de paso amable por boca, con acidez equilibrada, jugoso y de final frutal ligeramente especiado y balsámico.

Apto tanto para combinar tanto con buenos embutidos y quesos de maduración media como con carnes a la plancha, pastas con salsa de tomate y arroces.



Premios:

Guía Intervinos: 89 p.
Guía Peñín: 89 p.
Semana Vitivinícola: 93 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



Certificados:

Certificado Ecológico
Certificado Vegano

