



## CARCHELO SELECTO 2014



### Tipo de vino:

Vino tinto Crianza  
15% Alc.



### Añada:

2014.



### 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 en  
Octubre 2013 en  
recipientes de 250 kilos.



### Caja:

6 botellas de 750 cl.



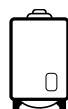
### Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



### Suelos:

Principalmente con cubierta caliza, fondo arenoso-arcillosos  
y pobres en nutrientes.



### Vinificación:

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósitos  
de acero inoxidable. Fermentación maloláctica lenta 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:** Potente y elegante, todas son sutilezas de la fusión de  
frutas maduras y notas de cedro e infinidad de especias,  
principalmente pimienta, vainilla, clavo e incluso nuez moscada.

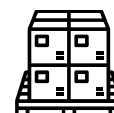
**Boca:** Tiene una estructura firme, taninos bien integrados gracias  
a la maloláctica en barrica y a su larga crianza. El mantenimiento  
del vino en boca produce una auténtica explosión de caracteres  
frutales con enorme persistencia.

Estupenda combinación con carnes rojas, carne de caza, pato,  
platos especiados y cocidos. Sorprende su combinación con  
postres intensos a base de chocolate.



### Premios:

Guía Gourmets: 94 p.  
Guía Peñín: 90 p.  
Guía Civas: 94 p.  
Guía Proensa: 93 p.  
Premios Bacchus: Oro  
Andreas Larsson MS: 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

