

EY A

BODEGASCARCHELO





BODEGASCARCHELO

Tal como sucedía históricamente en **muchas familias** de Jumilla, nuestra familia, ya a mediados del siglo pasado, transformaba la uva de sus viñedos en aquellos vinos antaño característicos de esta tierra, de gran cuerpo, potente color y alto grado alcohólico. Casi tres generaciones después, retomamos nuestros orígenes y volvemos a hacer lo mismo; ahora con otros medios y tecnologías; volvemos a ser **gente de campo**.

Bodegas Carchelo, S. L., fundada en 1990, se asienta en Jumilla (Murcia), a los pies de la Sierra del Carche, Parque Regional protegido cuyo pico más alto "Madama" se eleva a 1.372 metros. El Mediterráneo, unido a nuestra ubicación interior y en meseta nos procura una climatología singular. Humedad relativa media anual de 60 %, **3.000 horas de sol al año**, con una altitud media de 600 metros sobre el nivel del mar y con años que no superan los 20 días de lluvia. Tierra árida y montañosa, de estepa y romeros, donde el viñedo encontró históricamente un singular hábitat para producir uvas de calidad excepcional.

Ética profesional, respeto a las personas y a nuestro **entorno** son constantes en cualquier área de nuestra actividad.



Nuestros **viñedos** se ubican en parcelas repartidas por diferentes parajes del término municipal de **Jumilla**, aportándonos variedad en tipología de suelos, altitudes y orientaciones en laderas u hondos. Las **diversas ubicaciones** condicionan diferencias en la interceptación de la radiación solar, temperatura y exposición al viento, obteniendo diferencias en la maduración y uvas con gran **diversidad de matices**.

La **vendimia** se realiza de forma escalonada en el momento óptimo y de forma manual, respetando así la viña y su tesoro en forma de **racimos perfectos de uva**.



Nuestras **instalaciones** están dotadas de todos los **medios y tecnología** necesarios para elaboración, crianza, embotellado y conservación de los vinos en condiciones óptimas de **higiene y seguridad** alimentaria. Elaboramos exclusivamente tintos. Fermentamos en depósitos de acero inoxidable automatizados, con control y regulación automática de temperatura y capacidades de 12.000, 25.000 y 50.000 litros. Utilizamos unos u otros, total de 550.000 litros, en función de los tamaños de las parcelas vendimiadas.

Nuestra **sala de crianza** tiene una capacidad de 1.000 barricas de 225 litros. Actualmente utilizamos más de 700 barricas de **roble francés** de primera calidad y diferentes grados de tostado, renovando parte de nuestras barricas anualmente. La sala está acondicionada para mantener temperatura y humedad constante durante todo el año.



EYA VERDEJO 2021



Tipo de vino:

Vino blanco joven
12,5 % Alc.



Añada:

2021.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

Botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Verdejo.



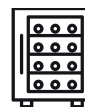
Vendimia:

Vendimia mecanizada nocturna a finales de Agosto 2021.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



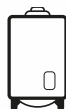
Conservación:

Entre 8 y 10 °C.



Suelos:

Viñedos en espaldera entre 15 y 20 años, con suelos franco-arenosos y arcillosos.



Vinificación:

Maceración en frío en depósito de acero inoxidable, sangrado del mosto flor, clarificación y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura máxima de 15°C.



Crianza:

Sin crianza



Nota de cata:

Aspecto: Se aprecia limpio y de brillante color amarillo limón pálido con alegres ribetes verdosos que denotan juventud y frescura.

Nariz: De intensidad media con finos aromas a flores blancas, notas cítricas, anisadas y fruta blanca y de hueso.

Boca: En boca es equilibrado y refrescante, de estructura media, con una acidez bien integrada y final limpio y agradable. Fresco, frutal y divertido.

Ideal para acompañar con ensaladas, arroces, mariscos y platos de pescado. Y por supuesto para copear, picar y lo que surja!



Certificados:

Certificado ecológico
Certificado Vegano



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



EYA ROSADO 2021



Tipo de vino:

Vino rosado joven
13 % Alc.



Añada:

2021.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

15.000 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Monastrell.



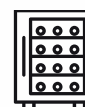
Vendimia:

Vendimia manual a finales de Agosto 2021 en cajas de 250 kg.



Caja:

Caja vertical de 6 botellas de 750 cl.



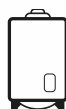
Conservación:

Entre 8 y 10 °C.



Suelos:

Viñedos entre 20 y 30 años del paraje Sierra del Carche, con suelos franco-arenosos y arcillosos de cubierta caliza.



Vinificación:

Maceración en frío en depósito de acero inoxidable durante 2-3 horas, sangrado del mosto flor, clarificación y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable de 10.000 litros a temperatura máxima de 15°C.



Crianza:

Sin crianza



Nota de cata:

Aspecto: Luminoso color rosado pálido, debido al breve tiempo de maceración del mosto con las pieles antes de su sangrado

Nariz: Se siente fresca cítrica acompañada de notas florales blancas, peras, fresas ácidas, grosellas y albaricoques.

Boca: Ligero y agradable paso en boca. Muy buen equilibrio entre acidez y su carácter frutal que le aporta redondez. Final medio y refrescante que invita a continuar disfrutando de su delicadeza. Ideal para acompañar ensaladas, arroces, mariscos y pescados a la plancha. Y por supuesto para copear, picar y lo que surja!



Certificados:

Certificado ecológico
Certificado Vegano



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





EYA MONASTRELL 2020



Tipo de vino:

Vino tinto joven
14,5 % Alc.



Añada:

2020.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

Botellas de 750 cl.



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 13 y 14 °C.



Suelos:

Viñedos entre 20 y 30 años de diversos parajes con suelos franco-arenosos y arcillosos con cubierta caliza.



Vinificación:

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



Crianza:

Sin crianza



Nota de cata:

Aspecto: De capa media alta, limpio y brillante con vivos tonos rojos y ribetes violáceos propios de una Monastrell joven.

Nariz: Floral, con intensidad de aromas de fruta roja madura, futa negra y de hueso con matices balsámicos.

Boca: En boca es fresco, de estructura media con un paso agradable y una muy grata acidez. Final medio - largo y sabroso. Perfecto para todo tipo de entrantes, embutidos curados, quesos cremosos o de maduración media, carnes blancas y arroces. Para copear, tapear y lo que surja!



Premios y puntos:

Premios Eco vino: Oro.

Guía Peñín: 86 p.

Guía Civas: 92,4 p

Global Organic Masters: Plata

Guía Vivir el vino: 90 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



EYA ROBLE 2019



Tipo de vino:

Vino tinto Roble
14,5 % Alc.



Añada:

2019.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

Botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

45 % Monastrell, 30 %
Cabernet Sauvignon, 15%
Syrah, 10 % Tempranillo.



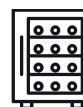
Vendimia:

Vendimia manual durante
Septiembre y Octubre
2019 en cajas de 250 kg.



Caja:

Caja vertical de 6
botellas de 750 cl.



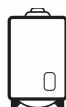
Conservación:

Entre 14 y 15 °C.



Suelos:

Diversos viñedos entre 20 y 30 años del Paraje Sierra del Carche, con diversas altitudes y exposiciones para buscar armonía y frescura.



Vinificación:

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



Crianza:

3 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



Nota de cata:

Aspecto: De capa media de color rubí con brillos púrpuras.

Nariz: Aromas de fruta roja madura, ciruela y frutos del bosque con toques de especias como vainilla, bosque mediterráneo y pimienta negra.

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

Perfecto para todo tipo de tapas, jamón, quesos de maduración media y carnes rojas. Para copear, tapear y lo que surja!



Certificados:

Certificado Vegano.



Paletización

*Palet 120 x 80 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



EYA CRIANZA 2017



Tipo de vino:

Vino tinto Crianza.
14,5 % Alc.



Añada:

2017.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

Botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

50 % Monastrell, 30 %
Cabernet Sauvignon, 10%
Syrah, 10 % Tempranillo.



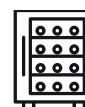
Vendimia:

Vendimia manual durante
Septiembre y Octubre
2017 en cajas de 250 kg.



Caja:

Caja vertical de 6
botellas de 750 cl.



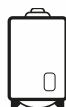
Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Diversos viñedos entre 20 y 30 años del Paraje Sierra del Carche, con diferentes suelos, altitudes y exposiciones para buscar elegancia, redondez y frescura.



Vinificación:

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



Crianza:

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



Nota de cata:

Aspecto: De profundo color rubí con brillos granates.

Nariz: Aromas de fruta negra madura, ciruela y recuerdos de especias como vainilla, clavo, romero y pimienta negra.

Boca: Intenso y con cuerpo, pero redondo y con paso elegante en boca, de genial equilibrio entre su acidez y la multitud de notas frutales y especias, que ofrecen un largo y agradable final con recuerdos a torrefacción.

Perfecto para todo tipo de carnes, guisos y platos especiados. Para disfrutar de un gran maridaje y lo que surja!.



Certificados:

Certificado Vegano.



Paletización

*Palet 120 x 80 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



BODEGASCARCHELO



info@carchelo.com
www.carchelo.com

 [bodegas_carchelo](https://www.instagram.com/bodegas_carchelo)
 [@BodegasCarchelo](https://www.facebook.com/BodegasCarchelo)
 [@BodegasCarchelo](https://www.twitter.com/BodegasCarchelo)

Casas de la Hoya s/n
30520 Jumilla (Murcia)
Teléfono: 968 435 137
WhatsApp: 656 314 526