



CARCHELO ROSÉ 2021



Tipo de vino:

Vino joven rosado
13,5 % Alc.



Añada:

2021.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

6.592 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Monastrell viña
vieja de secano.



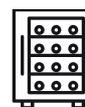
Vendimia:

Vendimia manual en
Septiembre de 2021 en
cajas de 250 kg.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



Conservación:

Entre 8 y 10 °C.



Suelos:

Ladera norte del paraje Fuente de las perdices, viñas de más
de 30 años sobre suelos franco-arenosos y cubierta caliza.



Vinificación:

Maceración en frío en depósito de acero inoxidable entre 9 y 12
horas, sangrado del mosto flor, clarificado y fermentación
alcohólica a máximo 15°C en depósito de acero inoxidable de
5.000 litros.



Crianza:

2 meses sobre lías finas.



Nota de cata:

Aspecto: Intenso color rojo grosella con ribetes rosáceos, muy
luminoso y brillante.

Nariz: Limpia y pronunciada, con aromas de árbol en flor,
rosas, cítricos, frutas rojas como frambuesas y grosellas y
frutas de hueso como melocotón maduro y albaricoque verde.

Boca: Equilibrado, con una agradable acidez y cuerpo
envolvente. Aromas frescos e intensos de carácter frutal con
fondo persistente y seco.

Se recomienda maridar con aperitivos, parrilladas de verduras,
pescados, pastas con salsa blanca y arroces melosos.



Premios y puntos :

Semana vitivinícola: 93
Premios Eco racimo: G Oro.
Global Rosé Masters: Bronce
Premios Bacchus: Oro y mejor
rosado del concurso.



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

