

## Viñedos de Pueblo



ES-ECO-024-MU  
Agricultura "UE"



VEGAN

## CARCHELO 2021



### Tipo de vino:

Vino tinto  
14,5 % Alc.



### Añada:

2021.



### Localización:

D.O.P JUMILLA.



### Producción:

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



### Tipos de uva:

Monastrell.



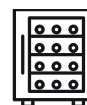
### Vendimia:

Vendimia manual durante Septiembre 2021 en cajas de 250 kg.



### Caja:

6 botellas de 750 cl.



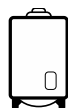
### Conservación:

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:

6 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.

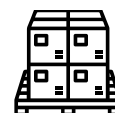
**Boca:** Vino de estructura media, fluido y de paso amable por boca, con acidez equilibrada, jugoso y de final frutal ligeramente especiado y balsámico.

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:

James Suckling: 90 p.  
Guía Intervinos: 89 p.  
Guía Peñín: 89 p.  
Semana Vitivinícola: 93 p.



### Paletización

\*Palet 120x80 cm:  
105 cajas x 6 bot.  
Peso 900 kg  
Altura 165 cm  
\*Palet 120x 100 cm:  
120 cajas x 6 bot.  
Peso 1.020 kg  
Altura 165 cm



### Certificados:

Certificado Ecológico  
Certificado Vegano

