

Viñedos de Paraje



CARCHELO CIENTO80 2020



Tipo de vino:

Vino tinto 14,5 % Alc.



Añada:

2020.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

Botellas de 0,75 y 1,5 L



Tipos de uva:

70 % Monastrell, 20 % Syrah, 10% Garnacha



Vendimia:

Vendimia manual durante Septiembre 2020 en cajas de 250 kg.



Caja:

Caja horizontal de 6 botellas de 750 cl.



Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Viñedos entre 20 y 40 años en laderas del Paraje Sierra del Carche, entre los 600 y 750 metros de altitud, con superficie caliza, pobres en nutrientes y fondos franco arenosos, que aportan concentración y frescura a las uvas.



Vinificación:

Maceración, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable de 13.500 litros.



Crianza:

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



Nota de cata:

Aspecto: Profundo, con vivos brillos granates en el menisco y rubí intenso en el corazón de la copa.

Nariz: Predominan aromas de elegante frescura frutal, envueltos por suaves notas especiadas como regaliz, pimienta negra, aromáticas mediterráneas o clavo.

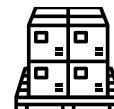
Boca: Bien estructurado, complejo, sabroso, con taninos amables y acidez equilibrada que crean un conjunto fresco y armonioso con un final largo, balsámico y mineral.

Perfecto para combinar embutidos ibéricos, quesos de maduración media - larga y carnes con verduras a la parrilla o unos buenos gazpachos jumillanos a las brasas de sarmientos.



Premios:

James Suckling: 91 p.
Guía peñín: 91 p. y 5*
Guía Proensa: 91 p.



Paletización

*Palet 120x80 cm:
99 cajas x 6 bot.
Peso 900 kg.
Altura 180 cm.



Certificados:

Certificado ecológico
Certificado Vegano

