

## CARCHELO ROSÉ 2022



### Tipo de vino:

Vino joven rosado  
13,5 % Alc.



### Añada:

2022.



### Localización:

D.O.P JUMILLA.



### Producción:

5.792 botellas de 750 cl.



### Tipos de uva:

100 % Monastrell viña  
vieja de secano.



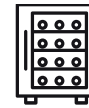
### Vendimia:

Vendimia manual en  
Septiembre de 2022 en  
cajas de 12 kg.



### Caja:

6 botellas de 750 cl.



### Conservación:

Entre 8 y 10 °C.



### Suelos:

Monastrell vieja de secano en terrazas altas de ladera  
noroeste de La Sierra del Carche, con más de 40 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.

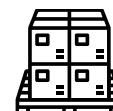
**Boca:** Equilibrado, con una agradable acidez y cuerpo  
envolvente. Aromas frescos e intensos de carácter frutal con  
fondo persistente y seco.

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:  
105 cajas x 6 bot.  
Peso 880 kg  
Altura 165 cm



### Certificados:

Certificado ecológico  
Certificado Vegano

