



CARCHELO BLANCO 2024



Tipo de vino:

Vino blanco
12 % Alc.



Añada:

2024.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

7.800 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Sauvignon Blanc.



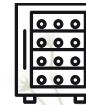
Vendimia:

Vendimia mecanizada en
Agosto de 2024



Caja:

6 botellas de 750 cl.



Conservación:

Entre 8 y 10 °C.



Suelos:

Viñedo plantado en espaldera a 600 msnm en ladera norte de La Sierra del Carche, con suelos arenoso-calcáreos y gravas calizas en superficie.



Vinificación:

Crio maceración pre fermentativa con pieles durante 3 días. Prensado y fermentado en depósito de Inox de 8.000 litros a baja temperatura.



Crianza:

3 meses sobre lías finas en depósitos ovoides, con bazuqueos semanales



Nota de cata:

Aspecto: De color amarillo pálido, con ribetes verdosos, luminoso y brillante.

Nariz: Muy aromática, con notas florales blancas, lima, hinojo, hoja de laurel, fruta blanca y fruta de hueso verde.

Boca: Equilibrado, con una agradable acidez y cuerpo envolvente por su crianza sobre lías. De estructura media y final persistente de carácter mineral.

Se recomienda maridar con ensaladas, parrilladas de verduras, pescados y arroces de marisco.



Premios y puntos :

The Wine Advocate: 89 p.
Guía ADN Verema: 93 p.



Paletización

*Palet 120x80 cm:
99 cajas x 6 bot.
Peso 800 kg
Altura 170 cm



Certificados:

Certificado ecológico
Certificado Vegano

