



CARCHELO SELECTO 2016



Tipo de vino:

Vino tinto Crianza
15% Alc.



Añada:

2016.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

8.043 botellas de 75 cl.



Tipos de uva:

45% Monastrell, 40 %
Cabernet Sauvignon, 10%
Syrah, 5 % Tempranillo.



Vendimia:

Vendimia manual en
Septiembre y Octubre
2016 en boxes de 250
kilos.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Principalmente con cubierta caliza, fondo arenoso-arcillosos
y pobres en nutrientes.



Vinificación:

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósitos
de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de
roble francés de 225 litros.



Crianza:

18 meses en barricas nuevas de roble francés



Nota de cata:

Aspecto: Muy profundo, destacando los tonos rubí, sobre un
fondo granate.

Nariz: Potente y elegante, resultado de la fusión de frutas
maduras y notas de cedro e infinidad de especias,
principalmente pimienta, vainilla, clavo e incluso nuez moscada.

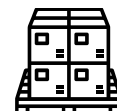
Boca: De estructura firme, taninos bien integrados gracias a la
maloláctica en barrica y a su larga crianza. La longitud del vino
en boca produce una enorme persistencia de caracteres frutales
especiados.

Estupenda combinación con carnes rojas a la brasa, carne de
caza, platos especiados y cocidos.



Premios:

Guía Gourmets: 94 p.
Guía James Suckling: 92p.
Guía Peñín: 90 p.
Guía Civas: 94 p.
Guía Proensa: 93 p.



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

