

Viñedos de Pueblo



ES-ECO-024-MU
Agricultura "UE"



CARCHELO 2023



Tipo de vino:

Vino tinto
14 % Alc.



Añada:

2023.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

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



Tipos de uva:

Monastrell.



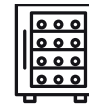
Vendimia:

Vendimia manual durante
Septiembre 2023 en cajas
de 15 kg.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Diversos viñedos en el término municipal de Jumilla, con diferentes 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:

5 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros con varios usos.



Nota

de

cata:

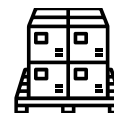
Aspecto: De capa media alta, con ribetes violáceos en el menisco y rojo picota en el corazón de la copa.
Nariz: Llena de matices frutales de frutas rojas, ciruela y frutos negros del bosque junto a sutiles toques especiados.

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 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: 91 p.
Tim Atkin: 90 p.
The Wine advocate: 88 p.
ADN Verema: 92 p.



Paletización

*Palet 120x80 cm:
99 cajas x 6 bot.
Peso 800 kg
Altura 160 cm.



Certificados:

Certificado Ecológico
Certificado Vegano

