

CARCHELO ORANGE 2024



Tipo de vino:

Vino blanco
12 % Alc.



Añada:

2024.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

2.184 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Airén de
secano.



Vendimia: Vendimia
en Septiembre de 2024.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



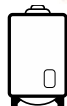
Conservación:

Entre 8 y 10 °C.



Suelos:

Viñedo cultivado en secano, a 650 msnm, con suelos arenoso-calcareos y gravas en superficie.



Vinificación:

Crio maceración pre fermentativa con pieles durante 3 días.
Fermentación con sus pieles en tinas abiertas de 1.000 litros, con bazuqueos manuales diarios.



Crianza:

Maceración post-fermentativa de 3 semanas antes de filtrado y embotellado.



Nota de cata:

Aspecto: De color anaranjado con brillos ambarinos, vívido y brillante.

Nariz: Concentrada e intensa, con notas de flor de membrillo, pieles de cítricos, hoja de olivo, pomelo y fruta de hueso.

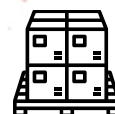
Boca: Sápido, con buena estructura y cierta textura tánica que realza la acidez y las notas frutales. Final agradable y redondo con ligero amargor de frutos secos y carácter mineral.

Se recomienda maridar con verduras y/o alcachofas a la brasa, salteado de setas, pescados grasos y carnes blancas.



Premios y puntos :

Cert. Calidad Jumilla: Oro.



Paletización

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



Certificados:

Certificado Vegano

