

## CARCHELO ROSÉ 2025



### Tipo de vino:

Vino rosado  
13 % Alc.



### Localización:

D.O.P JUMILLA.



### Tipos de uva:

100 % Monastrell viña  
vieja de secano.



### Caja:

6 botellas de 750 cl.



### Suelos:

Viñedos viejos de Monastrell de secano en terrazas altas de ladera noroeste de La Sierra del Carche, 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 baja temperatura en depósito de acero inoxidable.



### Crianza:

2 meses sobre lías finas en acero, 3 meses de crianza en barricas de roble francés de 500 litros.



### Nota de cata:

**Aspecto:** Color rosa grosella, luminoso y brillante.

**Nariz:** Limpia y sutil, con aromas de árbol en flor, rosas, cítricos, frutas rojas como frambuesas y grosellas y frutas de hueso como 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 quesos suaves como brie o camembert, parrilladas de verduras, salmón, pastas con salsa blanca y arroces melosos.



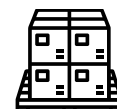
### Premios y puntos :

James Suckling: 91 p.

Guía Peñín: 90 p.

Premios Eco racimo: G Oro.

Global Rosé Masters: Bronce



### Paletización

\*Palet 120x80 cm:

105 cajas x 6 bot.

Peso 880 kg

Altura 165 cm



### Certificados:

Certificado ecológico

Certificado Vegano

