CASAS DE LA HOYA, S/N
Sierra del Carche · Jumilla ·30520 · MURCIA. SPAIN

BODEGAS **CARCHELO**
Sierra del Carche

Viñedos de Pueblo

CARCHELO 2024

ES-ECO-024-MU
Agricultura "UE"

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU
VEGAN

Tipo de vino:
Vino tinto
13,5 % Alc.

Añada:
2024.

Localización:
D.O.P JUMILLA.

Producción:
Botellas de 0,75 L y 1´5 L.

Tipos de uva:
Monastrell.

Vendimia:
Vendimia manual durante Septiembre 2024 en cajas de 15 kg.

Caja:
6 botellas de 750 cl.

Conservación:
Entre 15 y 16 ºC.

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:
Criomaceración, fermentación semicarbónica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza:
4-6 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros con varios usos y depósitos ovoides de 1.250 litros.

Nota de cata:
Aspecto: Capa media , con ribetes violáceos y rojo picota en el corazón de la copa.
Nariz: Herbales medoterráneo, fruta roja y pequeños frutos negros junto a sutiles toques especiados.
Boca: Fluido, de estructura media, jugoso con acidez equilibrada, tanino amable pero tenso, con final mineral.

Combina con embutidos y quesos de maduración media, carnes a la plancha, pastas especiadas y arroces a la leña.

Premios:
Peñín: 90 p.
James Suckling: 91 p.
Tim Atkin: 90 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

www.carchelo.com
info@carchelo.com