BODEGAS **CARCHELO**
Sierra del Carche

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

CARCHELO ROSÉ 2025

Tipo de vino:
Vino rosado
13 % Alc.

Añada:
2025.

Localización:
D.O.P JUMILLA.

Producción:
1.412 botellas de 75 cl.

Tipos de uva:
100 % Monastrell viña vieja de secano.

Vendimia:
Vendimia manual en Agosto de 2025 en cajas de 15 kg.

Caja:
6 botellas de 750 cl.

Conservación:
Entre 8 y 10 ºC.

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.

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

www.carchelo.com
info@carchelo.com