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

BODEGAS **CARCHELO**
Sierra del Carche

Viñedos Singulares

ES-ECO-024-MU
Agricultura "UE"

VEGAN

GUARAFÍA 2024

Tipo de vino:
Vino tinto 12,5 % Alc.

Añada:
2024.

Localización:
D.O.P JUMILLA.

Producción:
1.419 botellas de 750 cl.

Tipos de uva:
100 % Garnacha fina.

Vendimia:
Vendimia manual en Septiembre 2024.

Caja:
Caja horizontal de 6 botellas de 750 cl.

Conservación:
Entre 15 y 16 ºC.

Suelos:
Viñedo en vaso alto y semi-secano situado en la umbría noroeste de la Sierra del Carche, a 600 metros de altitud, de suelos franco arenosos con presencia de calizas e influencia de arcillas y margas.

Vinificación:
Semi maceración carbónica, fermentación alcohólica y maloláctica en barricas abiertas de 225 litros de roble francés.

Crianza:
6 meses en foudre cúbico de 2.000 litros con paredes de granito gris.

Nota de cata:
Aspecto: Capa media baja de color rubí. **Nariz:** Sugerentes y sutiles aromas florales y de pequeñas bayas rojas, sobre fondo mineral y muy leves recuerdos especiados. **Boca:** Sedosa y elegante verticalidad. Sorprende su delicada complejidad y equilibrio, que transporta todos sus aromas hasta un final agradable y persistente en el que resalta su carácter mineral. Ideal con carnes blancas, quesos blandos y pescados como salmón o trucha.

Premios y puntos:
Gourmets: 96 p.
Tim Atkin: 92 p.
Peñín: 92
Suckling: 92

Paletización
Palet 120 x 80 cm:
99 cajas x 6 bot.
Peso 830 kg.
Altura 170 cm.

Certificados:
Certificado Vegano
Certificado ecológico