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

BODEGAS **CARCHELO**
Sierra del Carche

Crianza Submarina

VEGAN

VINA MARIS SELECTED BLANCO 2024

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

Añada:
2024.

Localización:
Vino de Autor

Producción:
1.207 botellas de 75 cl.

Tipos de uva:
50% Verdejo/
50% Sauvignon Blanc

Vendimia:
Vendimia manual en Agosto 2024 en cajas de 15 kilos.

Caja:
1 caja horizontal customizada de 1 botella de 750 cl.

Conservación:
Entre 9 y 11 ºC.

Suelos:
Suelos arenosos con presencia de arcillas y cubierta caliza.

Vinificación:
Fermentación alcohólica en barricas de roble francés de 500 litros con tueste suave.

Crianza:
3 meses de crianza con sus lías, 6 meses en botella en fondo marino mediterráneo a cerca de 40 metros de profundidad

Nota de cata:

Aspecto: Amarillo limón, limpio y brillante, con algunas tonalidades verdes.
Nariz: Notas cítricas frescas, cáscara de lima, notas herbáceas y toques de hinojo y almendra blanca.
Boca: Cuerpo medio, acidez media a alta, suave en boca, aparecen flores de saúco, toques de heno, cítricos, pera y recuerdos de melón verde. Los seis meses de atesoramiento submarino han pulido los aromas de su crianza sobre lías, aportando más verticalidad, delicadeza y al mismo tiempo, han destacado las notas minerales y refrescantes otorgándole más equilibrio, aumentando la sensación de sedosidad y prolongando su final elegante.
Perfecto con mariscos a la plancha o al vapor, gambas, mejillones o almejas. También va muy bien con ensaladas, arroces y risottos, carnes blancas, quesos de pasta blanda y platos marinados.

Premios:
James Suckling: 92 p.
Tim Atkin: 95 p.

Packaging
Estuche customizado de madera. Interior de arpillera natural.

Certificados:
Certificado Vegano

www.carchelo.com
info@carchelo.com