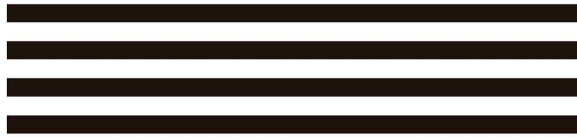


BODEGAS CARCHELO



Bodegas Carchelo



Spanien

Jumilla



2016 VINA MARIS Tinto Vino de Mesa

Weingut

Am Fuße des Naturparks Sierra del Carche in Jumilla (Murcia) bewirtschaftet die Familie Abellán Guardiola seit 1990 ihre Weinberge mit großer Leidenschaft und konsequent ökologisch – 100 % der Rebflächen sind biologisch zertifiziert. Das Terroir auf rund 600 Metern Höhe verbindet mediterrane und kontinentale Einflüsse: warme, trockene Sommer mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, abgemildert durch frische Winde aus den Bergen und vom Mittelmeer. Die Reben wachsen auf kargen, kalkhaltigen Böden, verteilt auf verschiedene Parzellen der D.O. Jumilla. Diese Vielfalt an Lagen, Ausrichtungen und Höhenlagen sorgt für unterschiedliche Reifeverläufe und ermöglicht eine gestaffelte Lese – die Grundlage für komplexe Weine mit großer Nuancenvielfalt.

Tipp

Ein eleganter, kraftvoller Wein mit reifer Frucht und mineralischem Charakter, veredelt durch ein Jahr Unterwasserreifung.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	84 kJ / 351 Kcal
Kohlenhydrate:	0,97 g
davon Zucker	0,27 g
Zutaten:	Trauben, Schwefeldioxid

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Vino de Mesa
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	2.70 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jumilla
Ausbau:	16 Monate in französischen Holzfässern, 12 Monate auf der Fläche und 12 Monate im Meer
Rebsorten:	Monastrell, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben, nach dem anquetschen erfolgt die Mazerrationsphase. Die alkoholische Gärung erfolgt in 225L Holzfässern. In Anschluss wird abgezogen und der Wein reift für ca. 12 Monate in großen Holz-Fässern, 12 Monate auf der Flasche und abschließend 12 Monate im Meer in 40m Tiefe.

Sensorik

Der Wein präsentiert sich lebhaft mit tiefgranatfarbenen Tönen und tintenähnlichem Schimmer. In der Nase verschmelzen florale und reife Fruchtaromen mit feinen Noten von Malolaktik, langer Fassreife und französischem Eichenholz, ergänzt durch balsamische, cremige sowie salzige und mineralische Nuancen durch die einjährige Unterwasserlagerung. Am Gaumen zeigt er elegante, polierte Tannine, konzentrierte Frucht und gleichzeitig frische Akzente. Der Abgang ist kraftvoll, mineralisch und langanhaltend, mit intensivem Fruchtcharakter und ausgeprägter Varietätsnote.

Passt gut zu

Pulpo a la gallega (Galicischer Oktopus mit Olivenöl, Paprika und grobem Meersalz)

Lagerfähig

15 Jahre