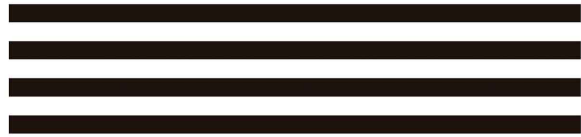


# BODEGASCARCHELO



Bodegas Carchelo



Spanien

Jumilla



## 2023 CARCHELO Tinto Jumilla DOP

### 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 fruchtbetonter, ausgewogener Wein aus verschiedenen Höhenlagen und Böden rund um Jumilla, mit Noten reifer Beeren und feiner Würze.

<b>Nährwertangaben: (pro 100 ml)</b>	
Brennwert:	80 kJ / 335 Kcal
Kohlenhydrate:	0,76 g
davon Zucker	0,06 g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Schwefeldioxid

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Jumilla
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	0.60 g/l
<b>Säure:</b>	5.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Jumilla
<b>Ausbau:</b>	6 Monate Barrique
<b>Rebsorten:</b>	Monastrell

### Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Nach einer kurzen Mazerationsphase wird entrappt und das Traubengut ohne weiteres Pressen in die 25hl Gärbehälter aus Edelstahl verbracht. Die Fermentation erfolgt temperaturkontrolliert. Nach dem Abziehen von der Maische und der malolaktischen Gärung erfolgt der Ausbau erfolgt für 6 Monate in Barriques.

### Sensorik

In der Nase zeigt der Wein reife rote Früchte, Pflaume und dunkle Waldbeeren, begleitet von feinen Gewürznoten. Am Gaumen wirkt er mittelkräftig, saftig und angenehm fließend mit ausgewogener Säure. Der Abgang ist fruchtbetont mit leicht würzigen und balsamischen Anklängen. Insgesamt präsentiert er sich harmonisch und aromatisch mit weichem Charakter.

### Passt gut zu

Gazpacho Jumillano (geschmortes Kaninchen-, Huhn- oder Wildfleisch mit Fladenbrot)

### Lagerfähig

8 Jahre