

CARCHELO SELECTO CRIANZA 2013

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Carchelo
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1990
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 100 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Helio Abellán
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Joaquín Gálvez Bauzá
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Jumilla (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Crianza

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah, Tempranillo
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,74
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,85
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
< 12,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
106,00
- ▶ **ph** (ph)
3,55
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
k.A.
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
200-400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Elegante Cuvée aus je zwei spanischen und zwei internationalen Rebsorten; das selektierte Traubengut stammt von den besten Einzellagen. Im Glas präsentiert er sich mit intensiver Farbe, so dicht, dass sie an Tinte erinnert, zum Rand hin geht sie in ein leuchtendes Granatrot über. Vielschichtige Nase mit einem Strauß von Aromen mit dunklen Beerenfrüchten, Kirschen, Pflaumen, floralen Noten, Süßholz. Am Gaumen nachhaltig, auch hier dominieren dunkle Beerenfrüchte, dazu gesellen sich neben Würznoten auch gut eingebundene feine Tannine vom 12-monatigen Fassausbau. Geschmeidiger, langhaltender Abgang, mit balsamischen und cremigen Noten. Ein Solist par excellence, ein faszinierender Begleiter von Festtagsgerichten, ein beeindruckender und konzentrierter Rotwein, bitte unbedingt rechtzeitig dekantieren.

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Casa de la Hoya s/n, Apartado 36
30520 Jumilla (Murcia)
Spanien