CARCHELO 2019

WEINEXPERTISE

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)*



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)*
  14,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  3,50
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,29
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  35,90
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  88,00
- **ph** *(ph)*
  3,61
- **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

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

CARCHELO 2019

WEINEXPERTISE

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 leavel)*
  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)*
  4 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  15°-16° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Rumpsteak / Gerichte: Gegrilltes
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Die Rotwein-Cuvée glänzt im Glas mit einem brillanten Rubinrot und violetten Nuancen. Reichhaltiges, fruchtbetontes Bukett, in dem dunkle Beerenfrüchte dominieren, dazu gesellen sich Gewürznoten und Vanillearomen vom kurzen Fassausbau. Am Gaumen angenehm frisch und fruchtig, gut ausbalanciert, vollmundig; mittellanger Abgang. Ein wunderschöner Solist, der auch sehr gut zu Gegrilltem oder einem Rumpsteak passt.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Casa de la Hoya s/n, Apartado 36
  30520 Jumilla (Murcia)
  Spanien

WINE-EXPERTISE

© ABDALI Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de