



DOP Jumilla "Eya" Monastrell Bodegas Carchelo

Dit familiaal domein heeft van oudsher wortels in de regio Murcia en is de laatste jaren uitgegroeid tot een referentiepunt in de regio. Vooral hun werk met de lokale druivensoort Monastrell (bij ons beter bekend als Mourvèdre = zelfde variant, andere kloon) gooit hoge ogen.

Gelegen in het oostelijke deel van de Baetic bergketen, 80 km van de Middellandse Zee en op een hoogte van 600 m boven de zeespiegel, heeft Jumilla een continentaal mediterraan klimaat met een semi-aride natuur. Het is ook een droge regio gelegen op een mineraal en kalkrijke bodemstructuur gemengd met rijke kleigronden.

Onze wijngaarden bevinden zich op percelen verspreid over verschillende delen van deze bergketen. Dit geeft variatie in grondsoort, hoogte en oriëntatie op hellingen en valleien. Deze verschillende locaties spreiden het gevaar op verlies van oogst door de hevige en vaak intense (korte) regenbuien en onweersstormen door het botsen van de koele luchtstromen komende vanuit de bergen en de warme luchtstromen komende van de Middellandse zee. Bijkomend voordeel van deze verschillende percelen is dat deze (ieder op hun manier) de veelzijdigheid van de lokale druivensoort Monastrell naar voren laat komen maar daarentegen ook zeer geschikt is voor meer gekende druivenrassen zoals Syrah en Cabernet Sauvignon.

Om de druiven te beschermen tegen deze grilligheid der natuur worden alle druivenstokken als "bush vines" (struikvorm) aangeplant.

De grilligheid van de natuur aan de voet van dit nationaal park waar het domein gelegen is heeft ook zijn voordelen. Zo is er namelijk een zeer groot verschil tussen de dag en nacht temperatuur (tot wel 20°C verschil). Hierdoor behalen de druiven een optimale gebalanceerde rijpheid waarbij zowel de tannines, de zuren, de suikers perfect in balans zijn.

Deze EYA lijn is erop gericht om via een moderne, toegankelijker stijl de jonge wijnliefhebbers kennis te laten maken met de wijnen uit Jumilla.

Deze Monastrell is afkomstig van wijngaarden tussen 20 en 30 jaar oud in het gebied van de Sierra del Carche, met leem-zandige en kleiachtige bodems met kalksteen en wordt volledig opgevoed op inox cuves.

Appellatie: DOP Jumilla

Regio: Murcia

Druivenrassen: Monastrell 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig-fruitig

Aroma: Bloemig, met intense aroma's van zwart fruit, bosvruchten en steenvruchten met balsamico-nuances.

Smaak: Fris, met een medium krachtige structuur en een aangename smaakbeleving in de mond. Terugkerende sappige fruitigheid met een mooie frissen en zachte afdronk.

Serveren bij: Charcuterie, wit vlees, gevogelte, kruidige gerechten.