



## **DOP Jumilla "Muri Veteres" 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.

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van "ungrafted vines" \* en worden volledig met de hand geoogst. De inweking, de alcoholische fermentatie en de malolactische fermentatie vinden plaats in een grote kubische houten foeders van 1800 liter. Hierna ondergaat de wijn nog een rijping van 12 maanden op zowel de kubische houten foeders als op 225l Franse eiken houten vaten voor een periode van 12 maanden gevolgd door een flesrijping van 12 maanden.

Appellatie: DOP Jumilla

Regio: Murcia

Druivenrassen: 100% Monastrell

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens-krachtig

Aroma: Aroma's van rijp zwart fruit, aromatische en balsamico-kruiden samen met minerale, cacao- en geroosterde tonen.

Smaak: Deze wijn weerspiegelt de vriendelijkheid van de Monastrell-druif. Rijk, complex en diepgaand met een veelvoud aan kruidige nuances geven deze wijn een enorme diepgang ondersteund door een geconcentreerd, smakelijk en fris gehemelte met goed uitgebalanceerde tannines die ons een lange en aangename afdronk geven.

Serveren bij: Diverse rood vlees gerechten, stoofschotels, gegrilde vleesgerechten en wild.

\* Ungrafted vines zijn stokken die dateren van het Pré Phylloxera tijdperk. De meeste wijnstokken in de wereld van tegenwoordig zijn geënt - dat wil zeggen, de scheut van de ene druivensoort wordt bevestigd aan de wortel van een ander soort druif. De reden hiervoor is om de verwoestende wortelluis genaamd phylloxera te vermijden. Deze plaag wordt aangetrokken door de soorten wijnstokken (*Vitis vinifera*) die de beste wijnen maken, zoals Chardonnay en Cabernet Sauvignon, maar niet door de verschillende soorten Amerikaanse wijnstokken die druiven verbouwen waar je waarschijnlijk nog nooit van hebt gehoord. De begeerlijke wijndruiven zitten vast aan de phylloxera-resistente onderstam en dat is maar goed ook, want phylloxera is een vervelende plaag die hele wijngaarden kan wegvagen. Dit houdt dus een risico in voor de wijnaker maar wijngaarden gelegen op afgelegen plekken zijn hiervan tijdens deze verwoestende epidemie eind jaren 1800 van gevrijwaard. Waardoor men hier dus kan spreken van een "authentieke" beleving van "terroir".