



## DOP Jumilla Rosado 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 worden volledig met de hand geoogst. Na een koele schilnweking ondergaat de wijn zijn fermentatie op inox cuves, gevolgd door een rijping "sur lies" voor een periode van 2 maanden. **Beperkte productie van 6592 flessen!**

Appellatie: DOP Jumilla

Regio: Murcia

Druivenrassen: 100% Monastrell

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens-krachtig

Aroma: aroma's van bloeiende bomen, rozen, citrus, rood fruit zoals frambozen en aalbessen en steenfruit zoals perzik en groene abrikoos.

Smaak: Evenwichtig, met een aangename zuurgraad en sappige mondvulling. Frisse en intense terugkerende fruit toetsen met een aanhoudende en droge achtergrond.

Serveren bij: Te combineren met voorgerechten, gegrilde groenten, vis, pasta met witte sauzen en risotto-stijl met zeevruchten.