



## **Bodegas Carchelo Viña Maris 2015**

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 wijn is een “Crianza”. Dat wil zeggen dat de wijn een passage op eikenhouten vaten ondergaat (18 maanden) op, in dit geval, nieuwe Franse eiken houten vaten. De druiven zijn afkomstig van percelen op een zanderige, kalkstenen bodem en worden volledig manueel geoogst. De wijn ondergaat ook zijn malolactische fermentatie op eiken houten vaten.

Hierna ondergaat de wijn nog een rijping onder water op 40m diepte. Dit zorgt voor een intensere en elegante smaakbeleving.

Appellatie: DOP Jumilla

Regio: Murcia

Druivenrassen: 50% Monastrell, 35 % Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5 % Tempranillo.

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens-kruidig

Aroma: Extreem elegant, met een fijne samensmelting van rijp fruit en ceder, noten en een groot aantal kruiden, voornamelijk kruidnagel en zelfs nootmuskaat. Dankzij de rijping onder water krijgt deze wijn ook fine toetsen mee van zilt en een romige karakterstructuur.

Smaak: Het heeft een volle structuur, goed geïntegreerde tannines dankzij het malolactische fermentatie op de eiken houten vaten. In de mond zorgt deze wijn voor een authentieke explosie van fruitige toetsen met een enorme diepgang.

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