



Bodegas Carchelo Vina Maris Blanco

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 ondergaat een passage op eikenhouten vaten (3 maanden op eik "sur lie") 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 een gedeeltelijke malolactische fermentatie op eiken houten vaten.

Hierna ondergaat de wijn nog een rijping onder water op 40m diepte voor een periode van 6 maanden. Dit zorgt voor een intensere en elegante smaakbeleving.

Appellatie: DOP Jumilla

Regio: Murcia

Druivenrassen: 50% Verdejo & 50% Sauvignon Blanc

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens-rijk

Aroma: Extreem elegant, met een fijne samensmelting van citrusvruchten, limoen zeste, amandel en kruidige toetsen waarbij venkel eruit springt. Dankzij de rijping onder water krijgt deze wijn ook fine toetsen mee van zilt en een romige karakterstructuur.

Smaak: Het heeft een volle structuur, met een levendige doch aangename zuurtjes, terugkerende smaakindrukken van vlierbloesem, citrus, hooi, wit fruit en kruiden.

Neem daarbij de romige en vlezige indruk die ontstaan door zowel de rijping "sur lie" en onder water en je hebt een echte smaakbom met verouderingspotentieel;

Serveren bij: Diverse visgerechten, schaal- en schelpdieren, wit vlees, gevogelte, kazen of gewoon op zijn eigen met goed gezelschap.