



DOP Jumilla "EXTENSO" Bodegas Carchelo 2009

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 echt wel iets uniek! In het oogstjaar 2009 vonden David en zijn team in enkele uithoeken van hun wijngaarden enkele percelen die ZO GOED waren dat ze besloten om deze apart te oogsten om de druiven tot optimale rijpheid te laten komen. Handmatig geoogst en uitgeselecteerd op de selectietafel (besje voor besje) onderging de wijn daarna zijn vergisting op kubische eikenhouten vaten met gebruikt van enkel en alleen autochtone gisten. Door deze natuurlijke gisten te gebruiken duurde deze langer dan bij conventionele wijnen en kreeg men ook een diepere smaak- kleur en aroma extractie.

Gevolgd door de malolactische gisting op dezelfde kubische cuve, om daarna een trage oxidatieve rijping te ondergaan van 2 jaren met daarna nog een rijping van 24 maanden op eiken vaten (zowel nieuwe als gebruikte eiken vaten) om daarna nog 10 lange jaren op fles door te brengen alvorens op de markt te komen.

Gebotteld op 530 MAGNUM flessen is dit dus een uitzonderlijke wijn die na 14 jaar eindelijk het licht ziet om door de consument genoten te worden.

En een uitzonderlijke fles hoort dus ook in een uitzonderlijke verpakking: Samen met ontwerper Eduardo del Fraile hebben ze iets unieks en revolutionairs vormgegeven in de wijnwereld. Een verpakking waarin de wijn in magnumformaat (1,5 liter) fijn, elegant, volledig ondoorzichtig om de invloeden van UV tegen te houden en de Carchelo bedrijfskleuren, zwart en wit. De wijn wordt op zijn beurt beschermd door een andere houten fles die in twee helften openen om de fles te onthullen. Alles gepresenteerd in een elegante zwarte kast, samen met vier gezeefdrukte glazen.

Appellatie: DOP Jumilla

Regio: Murcia

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Syrah & Monastrell

Inhoud: 150cl

Wijnstijl: intens-krachtig

Aroma: Enorm elegantie met een subtiele samensmelting van de fruit- en kruidtoetsen ondersteund door de fijne gerijpte aroma's van kruidnagel, noten, ceder, koffie, leder en tabak.

Smaak: Een SMAAKBOM! 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.