

DOP Jumilla "Guarafía" Garnacha Fina Bod. 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.

Deze Guarafía is op basis van Garnacha Fina handmatig geoogst van een single vineyard perceel wat onder sem "dry farming" beheerd wordt. Gelegen op 600m hoogte op een kleiachtige bodemstructuur doorregen met kalk en marmeren stenige aders. Dit zorgt voor een uitzonderlijke frisheid die je terug proeft in de wijn.

Die frisheid wordt nog eens in de verf gezet door de wijze van wijn maken toegepast op deze wijn. Na een zorgvuldige selectie worden de druiven op een semi-carbonische wijze vergist in open franse eiken houten vaten van 225l waarop de wijn ook de malolactische gisting ondergaat.

Dit gebeurt op het tempo van de wijn met regelmatige opvolging. Hierna gaat de wijn op 2000l kubische foeders bekleed met granieten panelen om de rijping verder te ondergaan. Dankzij de uitzonderlijke kwaliteiten van graniet wordt de frisheid en de sappigheid van de wijn benadrukt zonder aan structuur te verliezen.

Het resultaat is een uitermate elegante wijn die een gelaagde minerale structuur naar voren laat komen.

Appellatie: DOP Jumilla

Regio: Murcia

Druivenrassen: Garnacha Fina 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig-fruitig

Aroma: Gedomineerd door subtiele bloemige aroma's en kleine rode bessen op een minerale achtergrond en zeer lichte hints van kruiden.

Smaak: Zijdezachte en elegante wijn met een delicate complexiteit en balans die verrast door zijn diepte ondersteund door terugkerende fruit- en kruid aroma's. Neem daarbij een aangename en aanhoudende afdrank waarin het minerale karakter opvalt en je hebt elegantie ten top! Serveren bij: Diverse rood vlees gerechten, stoofschotels, gegrilde vleesgerechten maar zeker ook bij wit vlees of gevogelte en tapasschotels.