

BODEGAS CARCHELO



MONASTRELL | TEMPRANILLO  
CABERNET SAUVIGNON



RED WINE of the week.

Casas de la Hoya, S/N  
30520 JUMILLA, Murcia -  
SPAIN  
Tel +34 968 435 137  
Fax +34 968 435 200

[comex@carchelo.com](mailto:comex@carchelo.com)

2009

Enólogo : Joaquín Galvez Bauzá

CARCHELO



MONASTRELL	TEMPRANILLO	CABERNET SAUVIGNON
(40%): Finca La Pinosa	(20%): Finca Herrada del Tollo	(20%): Finca La Pinosa
Las uvas procedente de estos viñedos combinan estructura y concentración, típica característica de esta variedad, con una notable presencia de taninos, obteniendo vinos largos y persistentes.	Esta variedad aporta a este <i>Coupage</i> de alta expresión estructura, elegancia y un final muy largo.	El delicado aroma de esta variedad aporta finura y equilibrio a este <i>coupage</i>

CARCHELO	NOTA DE CATA	CAJA 12 BOTELLAS	EUROPALLET 1.20 X 80
Alcohol: 14.0 vol. % Acidez Volátil (g/l): 0,60 Azúcar residual (g/l): 1,9 CORCHO: SINTÉTICO BLANCO BOTELLA: BORDELESA DOGMA CÓDIGO EAN : 84 3700252 028 1 Elaborado separadamente, realizando posteriormente el ensamblaje de estas tres variedades, obteniendo un vino bien estructurado, con mucha concentración de fruta e inténsamente aromático.	<b>Color:</b> Intensas notas violáceas dada su juventud.  <b>Aroma:</b> Muy expresivo, importante presencia de fruta, moras o zarzamoras,. Vino moderno por su alta concentración y frutalidad.  <b>Boca:</b> Buena estructura, potente, fruta negra y ligeramente especiado , jugoso y fresco a la vez.  En definitiva, un vino fácil de beber.	0.75 Cl.  LARGO 325 mm ANCHO 245 mm ALTO 330 mm VOLUMEN 26.27 Dm3 PESO TOTAL 16.70 Kg	CAJAS x PALLET 70 FILAS 5 CAJAS x FILA 12 BOTELLAS x PALLET 840 VOLUMEN 1.58 m3  PESO BRUTO 540 Kg PESO NETO 1000 Kg

PUNTUACIONES	POSICIÓN DE BOTELLA	CAJA DE 6 BOTELLAS	EUROPALLET 1.20 X 80
International Wine Challenge. PLATA.  DECANTER — “Vino de la Semana”. Aug. 2009. 5 Stars - Top 10 Picnic Wines”  Wine Spectator. 2009-11-30: 83 puntos.  Josh Reynolds, International Wine Cellar, Sep 17, 2009: 88 puntos  Real Wine Guide. Japan “Wine of the Summer”		0.75 Cl.  LARGO 163 mm ANCHO 123 mm ALTO 330 mm VOLUMEN 6.61 Dm3 PESO TOTAL 8.35 Kg	CAJAS x PALLET 105 FILAS 5 CAJAS x FILA 21 BOTELLAS x PALLET 630 VOLUMEN 1.58 m3  PESO BRUTO 540 Kg PESO NETO 1.000 Kg

BODEGAS CARCHELO



SYRAH

2008



Casas de la Hoya, S/N  
30520 JUMILLA, Murcia -  
SPAIN  
Tel +34 968 21 85 00  
Fax +34 968 22 02 32

Enólogo: Joaquín Galvez Bauzá

[comex@carchelo.com](mailto:comex@carchelo.com)

# ALTICO



**SYRAH**

(100%): Fuente de Las Perdices

Esta variedad proporciona mucha potencia aromática y vitalidad.

**Vinificación:** 4 meses en barrica francesa

ALTICO	NOTA DE CATA	POSICIÓN DE BOTELLA
<p>Alcohol: 14.0 vol. % Acidez volátil (g/l): 0,60 Azúcar residual (g/l): 2 CORCHO: SINTÉTICO BLANCO BOTELLA: BORDELESA DOGMA CÓDIGO EAN : 84 3700252 056 4</p> <p>Maceración total entre 25 y 28 días, con una crianza de 4 meses en barrica.</p>	<p><b>Color:</b> Limpio e intenso color de ciruela madura con liegros toques violáceos.</p> <p><b>Aroma:</b> Licoroso y presencia de tostados muy balsámicos. Ligeras notas de coco y café. Afrutado y mucha potencia aromática.</p> <p><b>Boca:</b> Ataque seco y mineral con notas de fruta roja madura y licorosas. Agradable y final persistente.</p>	
PUNTUACIONES	CAJA DE 6 BOTELLAS	EUROPALLET 1.20 X 80
<p><b>International Wine Challenge.</b> BRONCE.</p> <p><b>DECANTER:</b> BRONCE</p> <p><b>Wine Spectator.</b> 2009-11-30: 86 puntos.</p> <p>Josh Reynolds, <b>International Wine Cellar</b>, Sep 17, 2009: 90 puntos</p> <p><b>Mundus Vini:</b> PLATA</p>	<p>0.75 Cl.</p> <p>ANCHO 331 mm LARGO 245 mm ALTO 160 mm VOLUMEN 12.97 Dm3 PESO TOTAL 8.35 Kg</p>	<p>CAJAS x PALLET 105 FILAS 5 CAJAS x FILA 21 BOTELLAS x PALLET 630 VOLUMEN 1.27 m3</p> <p>PESO BRUTO 540 Kg PESO NETO 834 Kg</p>

BODEGAS CARCHELO



**MONASTRELL | SYRAH**  
**TEMPRANILLO**

Casas de la Hoya, S/N  
30520 JUMILLA, Murcia -  
SPAIN  
Tel +34 968 21 85 00  
Fax +34 968 22 02 32

[comex@carchelo.com](mailto:comex@carchelo.com)

**2006**

Enólogo: Joaquín Galvez Bauzá

**MONASTRELL**

(40%): Finca La Pinosa

Las uvas procedente de estos viñedos combinan estructura y concentración, típica. Las uvas procedente de estos viñedos combinan estructura y concentración, típica característica de esta variedad, con una notable presencia de taninos, obteniendo vinos largos y persistentes.

**SYRAH**

(40%): Fuente de Las Perdices

Esta variedad proporciona mucha potencia aromática y vitalidad.

**Vinificación:** 14 meses en barrica nueva de origen francés.

**TEMPRANILLO**

(20%): Finca Herrada del Tollo

Esta variedad aporta a este *Coupage* de alta expresión estructura, elegancia y un final muy largo.

**Vinificación:** 14 meses en barrica nueva de origen francés.

**CANALIZO**

Alcohol: 14.5 vol. %  
Acidez Volátil (g/l): 0,70  
Azúcar Residual (g/l): 2  
CORCHO: SINTÉTICO BLANCO  
BOTELLA: BACCO  
CODIGO EAN : 8 4 37002 52057 1

Los granos son vendimiados manualmente y la elaboración se lleva a cabo de forma separada. El mosto es fermentado a 26° C. El vino es trasegado a barrica francesa nueva donde se lleva a cabo la fermentación maloláctica y permaneciendo 14 meses.

**NOTA DE CATA**

**Color:** Profundamente rojizo. Finas notas de cereza con ligera presencia de mora.

**Aroma:** Presencia notas ahumadas. Potente, fuerte concentración de aromas y muy tánico.

**Boca:** Elegante, fino y de sedosa textura con final muy largo y persistente.

**POSICIÓN DE BOTELLA**



**PUNTUACIONES**

Vino no incluido a concursos ni puntuaciones dada su escasa producción y su alto valor añadido.

**CAJA DE 6 BOTELLAS**

0.75 Cl.  
CAJA DE MADERA

LARGO 333 mm  
ANCHO 298 mm  
ALTO 203 mm  
VOLUMEN 20.14 Dm3  
PESO TOTAL 11.52 Kg

**EUROPALLET**  
**1.20 X 80**

CAJAS x PALLET 84  
FILAS 7  
CAJAS x FILA 12  
BOTELLAS x PALLET 588  
VOLUMEN 1.55 m3

PESO NETO 441 Kg  
PESO BRUTO 1108 Kg

# CANALIZO

