

# 2012 BODEGAS CARCHELO CARCHELO SELECTO JUMILLA D.O.

SPANIEN, ØVRIGE



## *Fyldig, fyrig og kompleks*

Carchelo Selecto er flot mørk kirsebærrød i glasset. Bouqueten er kompleks og delikat. I ganen fornemmes moden mørk frugt med noter af krydderier og en smule toast. Fadlagringen er fint integreret, og tanninerne er bløde. Carchelo Selecto er fyldig med en fremragende struktur. Den dejligt lange finish er blød og behagelig og vidner om en vin i flot balance. Ikke uden grund har vinen modtaget en lang række flotte anerkendelser både nationalt og internationalt.

Vinen kan nydes nu og kan udvikle sig i 3-4 år efter tappeåret.

Nyd vinen til retter med oksekød, gryderetter samt oste eller bare som et dejligt meditationsglas.

Serveringstemperatur: 16-18°C.



### Fremstilling

Carchelo Selecto er en spændende cépage af intet mindre end fire druesorter: Tempranillo, Monastrell, Syrah og Cabernet Sauvignon. Alle druer er høstet fra vinstokke med meget lavt udbytte. Vinen vinificeres traditionelt og modner i 12 måneder på franske egetræsfade. Efter fadlagringen tappes vinen og ligger yderligere 12 måneder på flaske, inden den frigives til salg.



VinAvisen



Gastroland



FinansBureauet



Smag på vin

90 point

Guía Peñín

93 point

Wine Spectator

93 point

Wine Up