vinetur

Guarafía, Garnacha Fina de viñedos singulares, con crianza en granito gris: Nuevo vino de Bodegas Carchelo

Carchelo ya presume de su nuevo proyecto

martes 23 de julio de 2024

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN


1

Bodegas Carchelo nos descubre su nuevo vino. Tras mimar durante años una pequeña parcela de Garnacha en espaldera asentada sobre suelos franco arenosos (con presencia de calizas e influencia de arcillas y margas) a los pies de la **Sierra del Carche** (Jumilla), Carchelo ya presume de su nuevo proyecto: **GUARAFÍA**, Garnacha fina de viñedos singulares.

Se trata de una producción de 2.835 botellas de la garnacha vendimiada en septiembre de 2023 de manera manual. Viticultura con minucioso trabajo en ecológico. Tras la llegada de la uva a bodega se realizó una segunda selección de racimos (la primera fue en viñedo), donde se utilizó durante el proceso hielo seco para mantener a baja temperatura las uvas sin humedecerlas ni dejar ningún tipo de residuo. Tras la selección los racimos pasan a barricas y depósitos abiertos para realizará una semi maceración carbónica y la fermentación alcohólica y maloláctica.


GUARAFÍA
GARNACHA FINA DE VIÑEDOS SINGULARES
G
BODEGAS CARCHELO

Una de las características más llamativas de esta nueva elaboración de Carchelo es que GUARAFÍA realiza un afinamiento durante **seis meses en foudre cúbico de 2.000 litros con paredes de granito gris**, lo que termina de afinar el vino, realzando el potencial aromático de la Garnacha y otorgándole una delicada complejidad.

GUARAFÍA pertenece a la colección de 'Viñedos Singulares' de Carchelo, se trata de vinos que representan honestamente a la variedad, mostrando la riqueza del terruño en el que nace a partir de uvas de un singular viñedo con potencial para elaborar un vino de la más alta calidad, en el que se aprecien los matices que definirán y distinguirán cada añada.

En cata GUARAFÍA se presenta como un vino de capa media baja, de color rubí. En la nariz asoman sugerentes y sutiles aromas florales y de pequeñas bayas rojas, sobre fondo mineral y muy leves recuerdos especiados. En boca es sedoso, con una elegante verticalidad. Sorprende su delicada complejidad y equilibrio, que transporta todos sus aromas hasta un final agradable y persistente en el que resalta su carácter mineral.