



## PUERTA DE ALCALÁ Rosado Joven

*Sin duda su nombre te incita a abrirte a nuevas sensaciones. Carlos III reconstruyó la Puerta de Alcalá como uno de los proyectos estrella dentro de sus planes de mejora de la ciudad. Se convirtió en la entrada principal de la villa y en uno de los monumentos más representativos de su reinado. Así Puerta de Alcalá ha sido un símbolo de modernidad y apertura a nuevos mercados para la Bodega Vinos Jeromín. El vino Puerta de Alcalá Rosado, encierra junto a su juventud, la calidad que durante el proceso de elaboración se le ha transmitido, gracias a su fermentación controlada y al buen hacer del equipo técnico de Vinos Jeromín.*

**Añada:** 2017

**Denominación de Origen:** Vinos de Madrid.

**Subzona:** Arganda

**Zona de Producción:** Villarejo de Salvanés (Madrid)

**Variedad de la Uva:** Tempranillo y Garnacha.

**Grado alcohólico:** 13,5 % vol.



### Elaboración:

Una cuidada selección de uva, junto con la más avanzada tecnología y el buen hacer en la elaboración son los pasos necesarios para conseguir grandes vinos jóvenes como este.

### Embotellado:

El embotellado de este vino se realiza bajo grandes controles de calidad, tanto por parte de la bodega como del Consejo Regulador "Vinos de Madrid".

### Consumo Recomendado:

Corto y medio plazo (3 años).

**Temperatura de servicio:** entre 12 y 14°C.

### Nota de cata:

Precioso color rosa fresa pálido, con matices violáceos, limpio y muy brillante. Intensos aromas de frutas rojas frescas (fresa y mora) con excelentes notas florales muy originales. En boca es muy complejo y frutal, con paso fresco y sedoso; muy fácil de beber.

### Gastronomía:

Combina perfectamente con pescados, mariscos y platos elaborados con pasta.

### Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
<b>CAPACIDAD</b>	75cl	12 botellas
<b>CÓDIGO EAN</b>	8420675287117	48420675287115
<b>LARGO</b>	7,6cm	30,5cm
<b>ANCHO</b>	7,6cm	23,5cm
<b>ALTO</b>	30,0cm	31,0cm
<b>PESO (aprox)</b>	1160g	14500g

Cajas por palet (80 x 120): 12 cajas x 5 capas = 60