



PUERTA DE ALCALÁ Crianza

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 Crianza sale al mercado con la idea de ofrecer un producto de alta calidad gracias a su uva bien escogida (100% Tempranillo) y su paso por barrica durante un mínimo de 9 meses, que le aportan una complejidad admirable.

Añada: 2016

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid"

Subzona: Arganda

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Tempranillo 100%.

Crianza: Nueve meses en barricas de roble francés y americano.

Grado alcohólico: 14,5 % vol.



Elaboración:

Uvas seleccionadas de parcelas de más de 20 años de antigüedad, vendimiadas en el momento óptimo de maduración. Son recolectadas a mano a las horas más frescas del día y transportadas en cajas de 20Kg para no perjudicar la calidad de la uva.

La fermentación de estas uvas se realiza bajo el control de nuestro enólogo quien dirige las pautas a seguir en cada momento, siempre mirando a la máxima calidad. Fermentan en depósitos de 100 hl. para poder dirigir perfectamente la fermentación a unas temperaturas que oscilan entre los 24 y 28°C. La fermentación dura unos 14 días, a la que le sigue una maceración posterior de 5 días, con dos remontados diarios.

Se usa la tecnología más moderna para la elaboración de este vino, incluyendo el control de temperatura de fermentación que en tintos no es muy normal.

Para elaborar este Crianza siempre se han utilizado los productos enológicos de más alta calidad y se han tenido en cuenta los avances del sector vitivinícola.

Crianza:

Una vez hecha la fermentación maloláctica el vino pasa directamente a barrica de 225 litros de roble americano y francés donde permanece durante al menos 9 meses. En este tiempo el vino va limando sus asperezas y lo mejor del roble, hasta conseguir una complejidad admirable. La redondez de este vino la esta adquiriendo en su crianza en botella.

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 Largo plazo (8 años).

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C.

Nota de cata:

Intenso y brillante color cereza. Nariz de buena intensidad con fruta y notas de crianza en madera. En boca se presenta intenso de matices, estructurado y bien equilibrado. Elegante vía retronasal.

Gastronomía:

Vinos de esta categoría combinan perfectamente con todo tipo de carnes con fuertes guarniciones.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675389118	48420675389116
LARGO	8,2cm	32,5cm
ANCHO	8,2cm	25,0cm
ALTO	30,0cm	31,0cm
PESO (aprox)	1350g	16600g

Cajas por palet (80 x 120): 10 cajas x 5 capas = 50