



## PUERTA DE ALCALÁ Reserva

*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 Reserva ofrece un vino excelente, que junto a su crianza durante no menos de 15 meses en barricas de roble francés y americano, cualifican a este vino como complejo y elegante.*



**Añada:** 2013

**Denominación de Origen:** Vinos de Madrid

**Subzona:** Arganda

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

**Varietal de la Uva:** Tempranillo 100%.

**Grado alcohólico:** 14,5% vol.

**Crianza:** 15 meses en barricas de roble francés y americano.

### Elaboración:

De parcelas de más de 35 años se seleccionan las mejores uvas que son vendimiadas a mano y en cajas de 20 Kg. para conservar la gran calidad de las mismas.

Una vez en bodega, se tratan con gran mimo ya que desde el primer momento sabemos que esas uvas van a ir destinadas a crear un gran vino como es el Puerta de Alcalá Reserva.

La fermentación se realiza en todos sus parámetros, controlando la temperatura diariamente para que sea de nuestro agrado. Una vez acabada la fermentación alcohólica, realiza la maloláctica que es fundamental en este vino de gran calidad.

### Crianza:

Transcurridos unos meses para que el vino realice una clarificación natural, se procede a meterlo en barrica, donde permanecerá durante 15 meses en barricas de roble francés y americano en los cuales el vino adquiere gran complejidad y elegancia.

### Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad, tanto por parte de la bodega como del Consejo Regulador.

### Consumo Recomendado:

Corto y largo plazo (10 años), mejorará con el tiempo en botella.

**Temperatura de servicio:** entre 16 y 18°C.

**Nota de cata:** Color cereza cubierto, limpio y brillante. Nariz armoniosa, que combina muy bien la fruta roja y negra madura y los tostados procedentes de las buenas barricas utilizadas en su crianza. Gran expresión en boca, sabroso y dedicado, lleno de vigor y con mucha elegancia a la vez. Un vino muy largo y con mucho futuro.

**Gastronomía:** Muy apropiado para tomar con guisos de carnes rojas como el ragout de buey o platos como los escalopines de solomillo con salsa de castañas.

### Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA	CAJA
<b>CAPACIDAD</b>	75cl	12 botellas	6 botellas
<b>CÓDIGO EAN</b>	8420675387114	48420675387112	38420675387115
<b>LARGO</b>	8,2cm	32,5cm	24,5cm
<b>ANCHO</b>	8,2cm	25,0cm	17,0cm
<b>ALTO</b>	30,0cm	31,0cm	31,0cm
<b>PESO (aprox)</b>	1.350gr.	16.600gr.	8.400gr.

Cajas de 12 bot. por palet (80 x 120): 10 cajas x 5 capas = 50 cajas de 12 bot.

Cajas de 6 bot. Por palet (80 x 120): 24 cajas x 5 capas = 120 cajas de 6 bot.