



PUERTA CERRADA Blanco Joven

Vinos Jeromín, en su empeño de popularizar la esencia más profunda de Madrid, lanzó al mercado la marca PUERTA CERRADA, como homenaje al monumento, ya desaparecido, que desarrolló un papel singular en la historia madrileña y que aún conserva una plaza en su honor en el casco antiguo de la ciudad (Madrid de los Austrias). Este vino blanco joven es el resultado de la mezcla de las dos variedades blancas típicas de la región, malvar y airén, y de un cuidado esmerado en su elaboración.

Añada: 2017.

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid".

Subzona: Arganda.

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Malvar y Airén.

Grado alcohólico: 13% Alc./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 10 y 12º C.

Nota de cata:

Color amarillo pálido, muy limpio y brillante. En nariz es complejo donde muestra una generosa gama de matices destacando los aromas frutosos y florales. Su paso por boca es afrutado y fresco, con un final muy agradable y equilibrado.

Gastronomía:

Combina perfectamente con pescados y mariscos.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675187158	48420675187156
LARGO	7,6cm	31,0cm
ANCHO	7,6cm	23,5cm
ALTO	29,0cm	30cm
PESO (aprox)	1100g	14000g

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