



## PUERTA CERRADA Tinto 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 tinto joven es el resultado de la mezcla de dos variedades típicas de la región, el tempranillo y la garnacha, y de un cuidado esmero en su elaboración.

**Añada:** 2017

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

**Subzona:** Arganda.

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

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

**Grado alcohólico:** 14 % 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 (4 años).

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 18º C.

### Nota de cata:

Muestra un color rojo cereza, limpio y brillante. En nariz es complejo, donde destacan las frutas rojas. En boca muestra su personalidad, es estructurado y gustoso, con un largo y agradable final. Un vino serio y elegante, ideal para cualquier ocasión.

### Gastronomía:

Combina perfectamente con quesos y carnes a la brasa.

### Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
<b>CAPACIDAD</b>	75cl	12 botellas
<b>CÓDIGO EAN</b>	8420675387152	48420675387150
<b>LARGO</b>	7,6cm	31,0cm
<b>ANCHO</b>	7,6cm	23,5cm
<b>ALTO</b>	29,0cm	30cm
<b>PESO (aprox)</b>	1100g	14000g

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