



DOS DE MAYO "Selección Especial" Roble

Añada: 2016

Zona de Producción: Villarejo de Salvanes (Madrid)

Subzona: Arganda

Denominación de Origen: "VINOS DE MADRID".

Variedad de la Uva: *Tempranillo* (60%), *Syrah* (30%) y *Merlot* (10%).

Grado alcohólico: 14,5% Alc./Vol.

Crianza: durante 5 meses en barricas de roble francés y americano.



Elaboración:

La calidad de este vino empieza en las propias plantaciones, cuidadas con el máximo esmero. Vendimiadas a mano, a las horas más frescas del día y en cajas de 20Kg, para respetar al máximo la calidad de la uva. La fermentación se realiza cada variedad por separado (*Tempranillo*, *Syrah* y *Merlot*) y en depósitos de 10.000l. (para poder controlar al máximo la fermentación) a temperatura controlada (22-26° C). Fermentación y maceración de 18 días con dos remontados diarios. Para la fermentación de estas uvas se usa la más moderna tecnología y productos enológicos de la máxima calidad. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica, tan importante en los vinos tintos de calidad.

Crianza:

Tras unos meses en depósito para su clarificación natural, se realiza coupage justo antes de entrar en bodega. Se realizaron 5 coupages diferentes hasta que se decidió el definitivo (60% *Tempranillo*, 30% *Syrah* y 10% *Merlot*). El vino pasa a barricas de roble francés y americano de 2º año sin ningún tipo de tratamiento, donde permanece durante 5 meses. En este tiempo el vino va adquiriendo complejidad y elegancia, siempre respetando su magnífica fruta.

Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad tanto por parte del equipo técnico de la bodega como por parte del Consejo Regulador. Podemos decir, que en la elaboración no se ha escatimado en cuidados y buen hacer, lo cual interviene claramente en el resultado final. Debido al exhaustivo respeto en su elaboración, pueden aparecer, con el tiempo, sedimentaciones naturales en la botella.

Consumo Recomendado:

Corto y largo plazo (6 años), mejorará con el tiempo en botella.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C.

Nota de cata:

Precioso color cereza intenso con ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas muy finos de alta intensidad, con predominio de la fruta roja fresca y elegantes aromas de violetas. Tostados y especiados muy sutiles que lo hacen más complejo. En boca es carnoso, amplio y muy frutoso con un postgusto muy largo. Un gran vino muy moderno y atractivo.

Gastronomía:

Vino apropiado para consumir acompañado de platos suculentos a base de carnes, legumbres y guisos complejos; de la misma manera que es excelente para consumir solo o acompañando las tan variadas tapas que nuestra gastronomía nos ofrece.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675323143	38420675323144
LARGO	8,2cm	26cm
ANCHO	8,2cm	17cm
ALTO	30cm	31cm
PESO (aprox)	1340g	8.200g

Cajas por palet (80 x 120): 24 cajas x 5 capas = 120