



GREGO Crianza

Producto ideado por Gregorio y Manuel Martínez, y diseñado junto a ellos por grandes profesionales del sector. La gama GREGO surge como respuesta a la necesidad que demandaba el mercado en los últimos años: se buscaban vinos que conservaran la juventud de la fruta y tuviera un toque justo de madera. Enmarcado en esa idea, nace el GREGO CRIANZA, que combina sabiamente la potencia frutal y una crianza muy medida en barricas de roble francés.



Añada: 2014

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Denominación de Origen: Vinos de Madrid.

Subzona: Arganda.

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

Grado alcohólico: 14% Alc./Vol.

Crianza: 14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Elaboración:

La calidad de este vino empieza en la selección de las plantaciones, cuidadas con el máximo esmero. Desde principios de agosto, se empiezan a hacer muestreos de la uva en las propias parcelas, para hacer un seguimiento de maduración y calidad que determinará el punto óptimo del fruto y su fecha de recolección. Vendimiadas a mano, a las horas más frescas del día y en cajas de 20 Kg, para respetar al máximo la calidad de la uva. La fermentación se realiza en depósitos de 10.000 litros (no más, para controlar al máximo la fermentación) a temperatura controlada (22-25 °C). Fermentación y maceración de 26 días con dos remontados diarios. Para la fermentación de estas uvas se usa la más moderna tecnología y productos enológicos de la máxima calidad, basándonos siempre en las innovaciones del sector vitivinícola. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica, tan importante en los vinos tintos de calidad.

Crianza:

Las variedades se crían por separado durante 6 meses. Transcurrido ese tiempo se procede a realizar el coupage definitivo y vuelve de nuevo a barrica. Se realizaron 5 coupages diferentes hasta que se decidió el definitivo. Las barricas son nuevas de roble francés y americano seleccionadas de entre las de grano más fino, donde permanece 14 meses en total. En este tiempo el vino va adquiriendo complejidad y elegancia, dos características que marcan a este GREGO Crianza.

Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad. Podemos decir, que en la elaboración no se ha escatimado en cuidado y buen hacer, lo cual interviene claramente en la calidad de este vino. Debido al exhaustivo respeto en su elaboración, pueden aparecer ligeras sedimentaciones naturales en la botella. De esta añada de han embotellado 13.631 botellas.

Consumo Recomendado:

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

Temperatura de servicio: entre 14 y 16°C.

Nota de cata:

Intenso color rojo cereza de capa alta. Aromas intensos a frutas rojas y negras bien maduras acompañadas con un elegante toque tostado aportado por su crianza en finas barricas. En boca es potente y expresivo, a la vez que muy elegante y complejo. Taninos presentes de fruta madura nada agresivos que nos dejan el paladar con un grato recuerdo frutoso que perdura durante largo tiempo.

Gastronomía:

Vinos de con este cuerpo y elegancia combinan perfectamente con todo tipo de carnes rojas y asados castellanos. Es ideal también para degustarlo solo o con cualquier succulenta tapa.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675316121	38420675316122
LARGO	8,2cm	25,5cm
ANCHO	8,2cm	17cm
ALTO	31,5cm	32,5cm
PESO (aprox)	1.400gr.	8.700gr.

Cajas por palet (80 x 120): 20 cajas x 5 capas = 100