



GREGO "Moscatel Seco"

Producto ideado por Manuel Martínez, y diseñado junto a él 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 tuvieran un toque de madera justo. Enmarcado en esa idea, surge el GREGO MOSCATEL, fruto de nuestra inquietud por recuperar esta magnífica variedad de larga tradición en nuestra viticultura y que en los últimos tiempos hemos olvidado lo que ha provocado prácticamente su desaparición en nuestra zona. Con el máximo respeto por la variedad conseguimos un vino único y sorprendente que nos llena de satisfacción.

Añada: 2014

Denominación de Origen: Vinos de Madrid.

Subzona: Arganda.

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Selección de *Moscatel de grano menudo*.

Grado alcohólico: 14% vol.

Crianza: el 30% del vino durante 100 días en barricas nuevas de roble francés.



Elaboración:

La calidad de este vino empieza en las propias plantaciones, cuidadas con el máximo esmero. Desde principios de Agosto, se empiezan a hacer muestreos de la uva en las mismas 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 20Kg, para respetar al máximo la calidad de la uva. Tras una maceración con los hollejos de unas 12 horas, el mosto yema pasa a depósito, donde se realiza un desmangado natural por frío antes de iniciar la fermentación alcohólica que se realiza a muy baja temperatura para conservar al máximo los aromas de esta magnífica variedad. La fermentación dura unos 24 días, y una vez acabada ésta, el vino se separa de sus lías groseras.

Crianza:

El vino con sus lías finas pasa en parte (30%) a barricas nuevas de roble francés durante 110 días y el resto (70%) descansa en depósito de acero inoxidable donde va consiguiendo complejidad y volumen. Tanto en barrica como en depósito se realiza battonage para conseguir más untuosidad conservando la extraordinaria acidez natural que tiene el vino.

Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad. Esta partida consta de 3.443 botellas. 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 (10 años), mejorará con el tiempo en botella.

Temperatura de servicio: entre 10 y 12°C.

Nota de cata:

Precioso color amarillo pálido con tonos dorados. Aromas muy finos de alta intensidad, con gran complejidad y muy varietales. En boca es potente y muy untuoso, con un postgusto muy largo. Magnífica acidez, bien compensada por su gran estructura que nos augura un muy buen futuro. Un gran vino muy elegante, atractivo y sobre todo muy original.

Gastronomía:

Vino apropiado para consumir acompañado de mariscos, pescados y todo tipo de quesos grasos, así mismo puede ser un extraordinario acompañante del tan difícil de maridar foie. Ideal para disfrutar solo en buena compañía.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675135135	38420675135136
LARGO	7,0cm	22,5cm
ANCHO	7,0cm	15cm
ALTO	33cm	34cm
PESO (aprox)	1.350gr.	8.400gr.

Cajas por palet (80 x 120): 26 cajas x 4 capas = 104