



GREGO Tempranillo y Syrah

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 tuvieran un toque de madera justo. Enmarcado en esa idea, surge el GREGO ROBLE, fruto de la selección de multitud de coupages, de entre los cuales se escogió éste que sin duda es el más óptimo, y que tras un estudiado periodo en barricas de varias nacionalidades (francés, americano y español), da como fruto este vino complejo y de gran elegancia.



Añada: 2017

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Subzona: Arganda.

Denominación de Origen: "VINOS DE MADRID".

Varietal de la Uva: Selección de *Tempranillo* (60%) y *Syrah* (40%).

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Crianza: 6 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

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. La fermentación se realiza variedades por separado (*Tempranillo* y *Syrah*) y en depósitos de 10.000l (no más, para controlar al máximo la fermentación) a temperatura controlada (22-27° C). Fermentación y maceración de 22 días con dos remontados diarios. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica, tan importante en los vinos tintos de calidad como este.

Crianza:

El coupage se realiza justo antes de entrar en barrica. Se realizaron 8 coupages diferentes hasta decidir el definitivo (60% *Tempranillo*, 40% *Syrah*). El vino pasa a barrica de 225l sin ningún tipo de tratamiento (sin clarificar). Las barricas son de roble francés (55%) y americano (45%), donde permanece durante 6 meses. En este tiempo el vino va adquiriendo complejidad y elegancia, dos características que marcan a este GREGO Roble.

Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad. 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 (8 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 de capa alta. Aromas muy finos de alta intensidad, con gran complejidad (fruta-madera). Mucha fruta roja y flor azul perfectamente ensambladas con ligeros toques tostados y especiados. En boca es carnoso, goloso y a la vez con una magnífica acidez que proporciona un postgusto muy largo. Un gran vino muy elegante y moderno.

Gastronomía:

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

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675316145	48420675316143	38420675316146
LARGO	8,2cm	33,5cm	25,5cm
ANCHO	8,2cm	25,5cm	17cm
ALTO	31,5cm	32,5cm	32,5cm
PESO (aprox)	1.400gr.	17.300gr.	8.700gr.

Cajas de 12 bot. por palet (80 x 120): 10 cajas x 5 capas = 50 cajas de 12 bot.

Cajas de 6 bot. Por palet (80 x 120): 20 cajas x 5 capas = 100 cajas de 6 bot.