



PUERTA DE HIERRO Rosado Joven

Vinos Jeromín, en su empeño de popularizar la esencia más profunda de Madrid, lanzó al mercado la marca PUERTA DE HIERRO, como homenaje a este monumento que desarrolló un papel singular en la historia madrileña y que aún se conserva en una de las salidas de la ciudad hacia el norte de la Comunidad. Este vino rosado joven es el resultado de la mezcla de tres variedades típicas de la región; el tempranillo, la garnacha y la malvar, y de un cuidadoso esmero en su elaboración.

Añada: 2017.

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid".

Subzona: Arganda.

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Tempranillo, Garnacha y Malvar.

Grado alcohólico: 13,5% 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 (3 años).

Temperatura de servicio: entre 12 y 14° C.

Nota de cata:

Color rosa frambuesa, vivo y brillante. La nariz es potente, con amplios y agradables aromas frutuosos. Es un vino fresco y estructurado en boca con limpios matices de fruta que envuelven el paladar. Un vino elegante, sutil y delicioso.

Gastronomía:

Combina perfectamente con pescados, mariscos y platos elaborados con pasta.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675287131	48420675287139
LARGO	7,6cm	31,0cm
ANCHO	7,6cm	23,5cm
ALTO	29,0cm	30cm
PESO (aprox)	1100g	14000g

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