



PUERTA DE HIERRO Tinto 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 tinto joven es el resultado de la mezcla de dos variedades típicas de la región, el tempranillo y la garnacha, y de un cuidado 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 y Garnacha.

Grado alcohólico: 14 % 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 (4 años).

Temperatura de servicio: entre 15 y 18° C.

Nota de cata:

Muestra un color rojo cereza, limpio y brillante. En nariz es complejo, donde destacan las frutas rojas. En boca muestra su personalidad, es estructurado y gustoso, con un largo y agradable final. Un vino serio y elegante, ideal para cualquier ocasión.

Gastronomía:

Combina perfectamente con quesos y carnes a la brasa.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675387138	48420675387136
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