



MANU "Vino de Autor"

Es el único vino de autor que firma la Bodega Vinos Jeromín. La calidad de este vino y la gran aceptación nacional e internacional, le avalan por doquier. Surge de la más estricta selección de uva y el más esmerado cuidado en su elaboración, atendiendo cada momento de su gesta con el mayor de los mimos. El enólogo de la Bodega, D. Manuel Martínez ha puesto en este vino mucho más que su nombre, y en cada añada ofrece un producto no solo excepcional, sino lleno de esfuerzo y sentimiento.



Añada: 2011

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Denominación de Origen: "VINOS DE MADRID".

Variedad de la Uva: Coupage de 5 variedades nobles (en proporciones variables, intentando expresar las mejores virtudes de cada añada).

Grado alcohólico: 15,5% vol.

Crianza: Durante 18 meses en barricas de roble francés (crianza variable cada añada).

Elaboración:

Uvas de las variedades más nobles recolectadas a mano en parcelas seleccionadas con rendimientos nunca superiores a 2Kg por cepa. Estas condiciones junto con una esmerada y cuidada fermentación son las primeras claves de este gran vino.

Crianza:

La crianza de este vino variará cada año, igual que él. Manu permanece en barricas nuevas de roble francés de la más alta calidad, hasta que su creador estima que está en su punto óptimo de crianza. Los tuestes de las barricas varían desde el tueste ligero hasta el medio-alto, según la variedad de uva, intentando aportar mayor complejidad al conjunto y adaptándose a las necesidades de cada una de las variedades que lo componen.

Embotellado:

El vino se embotelló bajo grandes controles de calidad y sanidad. El embotellado se realizó sin haber sometido al vino a ningún tipo de tratamiento por lo que puede, con el tiempo, dar lugar a algún tipo de precipitación natural. La partida de la añada 2011 consta de 5.665 botellas, tan especiales que esperamos degusten con el mismo agrado con el que se ha elaborado. Creemos que es un vino de los grandes.

Consumo recomendado:

Corto y largo plazo (10 o más años).

Temperatura de servicio: Entre 15 y 17°C.

Nota de cata:

Impresionante color rojo picota amoratado de capa muy alta. Gran variedad de aromas frutosos y minerales bien conjuntados con los magníficos aromas especiados y de madera que le ha aportado la exquisita barrica de roble francés. En boca es intenso, concentrado y muy poderoso. Es un vino muy largo, de gran persistencia y gran personalidad.

Gastronomía:

Vinos con este cuerpo y estructura combinan perfectamente con asados de caza mayor y carnes rojas de res grande, al igual que con guisos importantes. Además, resulta exquisito para degustarlo solo, para deleite de nuestros sentidos.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675112129	38420675112120
LARGO	7,2cm	34,0cm
ANCHO	7,2cm	26,5cm
ALTO	33,2cm	23,5cm
PESO (aprox)	1500g	9500g

Cajas por palet (80 x 120): 10 cajas x 6 capas = 60