



PURIFICACIÓN Garnacha Crianza

Añada: 2015

Denominación de Origen: Vinos de Madrid.

Subzona: Arganda

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Garnacha de viñas viejas 100%.

Grado alcohólico: 15% Alc/Vol.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.



Elaboración:

La vendimia se realiza en las primeras semanas del mes de Octubre. De pequeñas parcelas de más de 60 años, se seleccionan en viña los mejores racimos que son recogidos a mano y en cajas de 20 Kg. durante las horas más frescas del día para conservar la calidad y la integridad del fruto.

Una vez en bodega, se tratan con gran mimo, encubándose los racimos enteros en pequeños depósitos. Las maceraciones son largas (entre 20 y 25 días), con remontados diarios muy suaves para preservar al máximo la delicadeza de estas uvas tan especiales de la variedad garnacha. La fermentación se controla minuciosamente, no superando nunca la temperatura de 25°C para conservar los sutiles aromas florales y frutales de esta variedad. La fermentación maloláctica, tan importante para los vinos tintos de calidad, se realiza de manera espontánea y natural, una vez acabada la fermentación alcohólica. El vino reposa durante unos meses en depósito sobre sus lías finas, para conseguir el volumen y la elegancia que le caracterizan, hasta su entrada en barrica.

Crianza:

Su crianza de 12 meses, se realiza en barricas bordelesas de 225 l. en unas condiciones de humedad y temperatura controladas al máximo. En este tiempo, el vino adquiere la estructura, elegancia y complejidad que buscamos, respetando la frutuosidad y frescura de las magnificas uvas con las que está elaborado.

Embotellado:

Su posterior embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad, tanto por parte de la bodega, como del Consejo Regulador de la D.O. "Vinos de Madrid".

Consumo Recomendado:

Corto y largo plazo (10 años), mejorará con el tiempo en botella.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C.

Nota de cata: Precioso color picota de buena capa, limpio y brillante, con abundante lágrima que tiñe ligeramente la copa. Su nariz es intensa y delicada, con mucha fruta roja fresca, elegantes balsámicos y toques florales muy sutiles. Encontramos ligeros tostados, especias y muchos matices minerales, procedentes de los suelos graníticos

donde se crían estas uvas. En boca entra redondo, con volumen y con un recorrido muy largo. Nos recuerda a la fruta roja fresca y a los balsámicos que percibíamos en nariz, así como toques de monte bajo. Su magnífica acidez y su tanino maduro nos dejan un largo recuerdo que satisface los paladares mas exigentes.

Gastronomía: Marida muy bien con todo tipo de estofados de carne roja así como con guisos de pescado azul con sus suculentas e intensas salsas marineras. Ideal para disfrutar solo y en buena compañía.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675367123	38420675367124
LARGO	8,2cm	25,5cm
ANCHO	8,2cm	17cm
ALTO	30,0cm	31,0cm
PESO (aprox)	1.350gr.	8.500gr.

Cajas por palet (80 x 120): 20 cajas x 5 capas = 100