



## PUERTA DEL SOL Blanco Malvar Fermentado en Barrica

*Nombre emblemático donde lo haya, la marca Puerta del Sol, nace como similitud al simbólico significado de este lugar madrileño: punto de inicio de todos los caminos que recorren España, sitio histórico desde donde iniciamos cada año nuestras andanzas... Vinos Jeromín, ha querido dejar su pequeña impronta con esta gama, disfrútenla.*

**Añada:** 2015

**Denominación de Origen:** "VINOS DE MADRID"

**Subzona:** Arganda.

**Zona de producción:** Villarejo de Salvanés.

**Varietal de la Uva:** Malvar de viñas viejas 100% (autóctona).

**Grado alcohólico:** 12,5 % vol.

**Crianza:** De 161 días en barricas nuevas de roble americano y francés.



### Elaboración:

Uvas de la variedad *Malvar* de parcelas seleccionadas, recolectadas a mano y transportadas en cajas de 20kg para asegurar la máxima calidad. El mosto macera con el hollejo a 10°C para adquirir toda la frutuosidad de la uva. El mosto se descuba y se deja a 7-8°C para que tenga un desfangado estático lo mejor posible. Una vez que el mosto está muy limpio se pasa a barrica nueva de roble americano donde realizará la fermentación alcohólica a una temperatura aproximada de 12 – 15°C.

### Crianza:

Acabada la fermentación que dura aproximadamente 22 días, el vino permanece en barrica nueva de roble americano y francés durante un período aproximado de 5 meses, con la que el vino adquiere elegancia y personalidad intentando respetar al máximo su carga frutal.

### Embotellado:

Se embotella siguiendo los más estrictos controles de calidad que nos exige por un lado el Consejo Regulador, y por otro los que se dicta el propio departamento de producción. Partida compuesta por 6.000 botellas de 750 ml.

### Consumo Recomendado:

Corto y medio plazo (hasta el 2021).

**Temperatura de servicio:** entre 10 y 12°C.

### Nota de cata:

Atractivo color amarillo pajizo pálido muy limpio y brillante, con reflejos verdosos y alimonados. Aromático, con tonos de fruta y delicados matices de barrica y varietal. En boca es suave, redondo y persistente, con amplio abanico de sabores en el retrogusto. Potente y muy largo.

### Gastronomía:

Por su cuerpo y gran aromática este vino es ideal para mariscos elaborados y acompañados de salsa. Se combina perfectamente con salsas y productos difíciles como el caviar o el nunca bien emparejado foie.

### Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
<b>CAPACIDAD</b>	75cl	12 botellas
<b>CÓDIGO EAN</b>	8420675187165	48420675187163
<b>LARGO</b>	7,0cm	29,5cm
<b>ANCHO</b>	7,0cm	22,5cm
<b>ALTO</b>	33cm	34cm
<b>PESO (aprox)</b>	1350g	16600g

Cajas por palet (80 x 120): 13 cajas x 4 capas = 52