



PUERTA DEL SOL - Blanco Joven

Nombre emblemático donde los 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: 2016

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Subzona: Arganda

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Varietal de la Uva: Malvar 100% (*Varietal Autóctona*).

Grado alcohólico: 13% vol.



Elaboración:

De las mejores parcelas de Villarejo de Salvanés se seleccionan las uvas más indicadas para elaborar este Puerta del Sol Blanco Joven uno de los vinos más personales, frutales y elegantes de la Comunidad Madrid.

A estas parcelas se las realiza un seguimiento especial desde finales de Julio para determinar el momento óptimo de maduración y decidir su fecha de recolección.

Estas uvas seleccionadas se vendimian a mano en las horas más frescas del día (amanecer y atardecer), y son transportadas a la bodega en cajas de 20Kg para respetar al máximo la calidad del fruto. Una vez en la bodega, se realiza una maceración prefermentativa de unas horas dependiendo de la calidad del fruto de cada año. El mosto yema limpio se trasiega a los depósitos de fermentación. Ésta se realiza en depósitos de 10.000l (no más, para controlar al máximo la fermentación) a temperatura controlada (13-15° C) durante aproximadamente 20 días. Para la fermentación de estas uvas se usa la más moderna tecnología y productos enológicos de la máxima calidad, basándonos siempre en las innovaciones de este sector vitivinícola. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a depósitos limpios donde reposa sobre sus lías finas unos meses hasta la fecha de su embotellado.

Embotellado:

Su embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad, tanto los exigidos por el Consejo Regulador de la D.O. "Vinos de Madrid" como los propios de nuestro departamento de calidad.

Consumo Recomendado:

Corto y medio plazo (4 años), adquirirá complejidad con el tiempo en botella.

Temperatura de servicio: entre 10 y 12°C.

Nota de cata:

Bonito color amarillo pajizo con reflejos verdosos, muy limpio y brillante. Nariz de alta intensidad, con aromas frutales y recuerdos a ciertos pétalos de flores blancas. En boca es amplio de matices con una entrada golosa y suave, con un recorrido fresco y largo que nos lo hace recordar durante largo tiempo. Muy equilibrado.

Gastronomía:

Ideal para el aperitivo veraniego con tapas variadas. Combina a la perfección con pescados y mariscos en todas sus variedades.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675144137	48420675144135
LARGO	7,0cm	29,5cm
ANCHO	7,0cm	22,5cm
ALTO	33cm	34cm
PESO (aprox)	1350g	16600g

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