



## PUERTA DEL SOL Crianza

*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:** 2013

**Zona de Producción:** Villarejo de Salvanés (Madrid)

**Subzona:** Arganda

**Denominación de Origen:** "Vinos de Madrid"

**Varietal de la Uva:** Tempranillo 100%.

**Grado alcohólico:** 14,5% Alc/Vol.

**Crianza:** 13 meses en barricas de roble francés y americano.



### Elaboración:

De las mejores parcelas de la Comunidad de Madrid se seleccionan las uvas más indicadas para realizar el Puerta del Sol Crianza uno de los vinos más personales y elegantes de Madrid.

A estas parcelas se les 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 de la uva. Una vez en la bodega, la fermentación se realiza en depósitos de 10.000l (no más, para controlar al máximo la fermentación) a temperatura controlada (22-27° C). Fermentación y maceración de 25 días con dos remontados diarios. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica, tan importante en los vinos tintos de calidad.

### Crianza:

El vino pasa a bodega de 225l sin ningún tipo de tratamiento (sin clarificar). En su crianza se combinan dos tipos de robles: el francés y el americano con el fin de obtener las mejores cualidades de los dos y aumentar la complejidad de los vinos. Su permanencia en bodega es de 13 meses, durante la cual, el vino va adquiriendo elegancia y personalidad, calificativos muy apropiados para definir a este Puerta del Sol Crianza Tempranillo.

### Embotellado:

Su embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad.

### 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:

Excelente color cereza bien cubierto. En nariz resaltan sus aromas a frutos rojos maduros con unos finos toques especiados de la buena crianza madera. En boca es redondo y placentero, con un tanino pulido y una muy buena acidez que lo hace largo. Un vino para disfrutar.

### Gastronomía:

Los grandes tintos ofrecen una buena compañía a todo tipo de platos de carne, desde las chuletas de cordero hasta los platos de caza con sus complicadas salsas y guarniciones. Las legumbres, las carnes rojas de res grande, los guisos de carne y todos los ricos asados castellanos, ligan perfectamente con este gran vino.

### Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
<b>CAPACIDAD</b>	75cl	12 botellas
<b>CÓDIGO EAN</b>	8420675318125	48420675318123
<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