



PUERTA DEL SOL - Tinto Joven

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: 2017

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Subzona: Arganda

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Varietal de la Uva: Tempranillo 60%, Syrah 30%, Merlot 10%.

Grado alcohólico: 14,5% Alc/Vol.



Elaboración:

De las mejores parcelas de la Comunidad de Madrid se seleccionan las uvas más indicadas para elaborar este Puerta del Sol Tinto Joven uno de los vinos más personales, frutales 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 del fruto. 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 14 días con dos remontados diarios. 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 realiza la fermentación maloláctica, tan importante en los vinos tintos de calidad.

Embotellado:

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

Consumo Recomendado:

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

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C.

Nota de cata:

Excelente color granate bien cubierto con toques morados. En nariz resaltan sus aromas frutales con ciertos toques florales que lo hacen muy complejo y atractivo. Llena la boca con fruta roja fresca y gusta su tanino pulido. Debido a su proceso de elaboración artesanal y a su ligera estabilización pueden aparecer ligeros sedimentos en la botella con el paso del tiempo.

Gastronomía:

Los grandes tintos, como este, ofrecen una buena compañía a todo tipo de platos de carne; desde simples asados a platos complejos con guarniciones y salsas especiadas. Ideal con tapas y aperitivos.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675344131	48420675344139
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