



PUERTA DEL SOL Reserva

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: 2012

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Subzona: Arganda.

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid".

Varietal: Tempranillo (100%).

Grado alcohólico: 14,5 % Alc/Vol.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés y americano.



Elaboración:

La calidad de este vino empieza desde la propia plantación, una de las mejores de la Comunidad de Madrid. Plantada en los años 70 y cuidada con el máximo esmero, dan como fruto uvas de la variedad *Tempranillo* de gran calidad. Una variedad perfectamente adaptada a nuestro clima. Desde principios de Agosto, se empiezan a hacer muestreos de la uva en la misma parcela, para hacer un seguimiento de maduración y calidad que determinará el punto óptimo del fruto y su fecha de recolección. Vendimiadas a mano, a las horas más frescas del día y 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 28 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, donde permanece durante los meses que nuestro enólogo considera necesarios (según el vino y la antigüedad de las barricas). En este tiempo el vino va adquiriendo complejidad y elegancia, dos características que marcan a este vino Puerta del Sol Reserva.

Embotellado:

Su embotellado se realiza bajo grandes controles de calidad y sanidad. Podemos decir, que en la elaboración no se ha escatimado en cuidados y buen hacer, lo cual interviene claramente para que el Puerta del Sol Reserva posiblemente sea uno de los mejores 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:

Color rojo cereza muy atractivo, con elegantes matices rubí, limpio y brillante. Expresivo, con una gran paleta aromática muy potente, maduro y redondo. Mucha fruta roja y negra en sazón perfectamente conjuntada con toques especiados y tostados. En la boca es intenso y largo, perfectamente redondeado por su crianza en roble que le confiere un gran bouquet. Un gran vino ahora con gran futuro por delante.

Gastronomía:

Vinos de con esta estructura y elegancia combinan perfectamente con todo tipo de carnes rojas a la brasa, todo tipo de asados castellanos y guisos de caza contundentes.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675318118	48420675318116
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 x 4 capas = 52