



VEGA MADROÑO Blanco Joven

Vinos Jeromín, en su empeño de popularizar la esencia más profunda de Madrid, lanzó al mercado la marca VEGA MADROÑO, como homenaje a este arbusto autóctono, el madroño, que ha desarrollado un papel singular en la historia madrileña. Este vino blanco joven es el resultado de la mezcla de las dos variedades blancas típicas de la región, airén y malvar, y de un cuidado esmerado en su elaboración.

Añada: 2017.

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid".

Subzona: Arganda.

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Malvar y Airén.

Grado alcohólico: 13% Alc./Vol.



Elaboración:

Una cuidada selección de uva, junto con la más avanzada tecnología y el buen hacer en la elaboración son los pasos necesarios para conseguir grandes vinos jóvenes como este.

Embotellado:

El embotellado de este vino se realiza bajo grandes controles de calidad, tanto por parte de la bodega como del Consejo Regulador "Vinos de Madrid".

Consumo Recomendado:

Corto y medio plazo (3 años).

Temperatura de servicio: entre 10 y 12º C.

Nota de cata:

Color amarillo pálido, muy limpio y brillante. En nariz es complejo donde muestra una generosa gama de matices destacando los aromas frutosos y florales. Su paso por boca es afrutado y fresco, con un final muy agradable y equilibrado.

Gastronomía:

Combina perfectamente con pescados y mariscos.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675187127	48420675187125
LARGO	7,6cm	31,0cm
ANCHO	7,6cm	23,5cm
ALTO	29,0cm	30cm
PESO (aprox)	1110g	14000g

Cajas por palet (80 x 120): 12 cajas x 5 capas = 60