



# FÉLIX MARTÍNEZ "Cepas Viejas"

Este vino se crea como agradecimiento unánime a la figura que ha impulsado el ritmo de esta Bodega, que aunque la vio nacer su padre, ha sido él, D. Félix Martínez, el que gracias a su empeño y dedicación, ha logrado poner a la Bodega Vinos Jeromín a la cabeza de la D.O. Vinos de Madrid. Este reconocimiento se ha materializado en el buque insignia de la Bodega, con un producto creado para los mejores paladares y que sin duda es el reflejo de una gran tradición familiar.



**Añada:** 2018

**Zona de Producción:** Villarejo de Salvanes (Subzona Arganda).

**Denominación de origen:** "VINOS DE MADRID"

**Variedades:** Syrah y Tempranillo.

**Grado alcohólico:** 15% Alc/Vol.

**Crianza:** 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano de grano fino.

**Elaboración:**

De los mejores pagos y de cepas de Syrah y Tempranillo, de hasta 75 años de edad, con una producción media de 1,5Kg por cepa, se seleccionan las mejores uvas, que son vendimiadas a mano y en cajas de 20Kg para conservar intacta su calidad.

Una vez en la bodega las uvas son tratadas con gran esmero y cuidado ya que están destinadas a crear un gran vino por su calidad y características especiales.

La fermentación se realiza en depósitos de hormigón de 10.000l controlando al máximo la temperatura para extraer de estas extraordinarias uvas su máximo potencial de aromas y sabores. El vino permanece con los hollejos un periodo no inferior a 25 días durante los cuales se realizan dos remontados diarios de una hora cada uno, con lo que el vino adquiere un gran cuerpo y estructura. Acabada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica de una manera natural, tan importante en los vinos tintos de calidad.

**Crianza:**

El vino pasa a barricas bordelesas de 225l, intacto para conservar todas sus características. Son barricas nuevas de máxima calidad de roble francés y americano donde el vino descansa 24 meses durante los cuales es sometido a 4 trasiegos de bodega a bodega combinando tipo y antigüedad del roble.

Estas son los pasos necesarios para que este de vino vaya adquiriendo complejidad, potencia, elegancia y personalidad que son las características que más destacan en este FÉLIX MARTÍNEZ "Cepas Viejas" Reserva.

**Embotellado:**

El vino se embotelló bajo grandes controles de calidad y sanidad. El embotellado se realizó sin haber sometido al vino ningún tipo de tratamiento por lo que puede, con el tiempo, dar lugar a algún tipo de precipitación natural. Esta partida consta de un número reducido de botellas que esperamos den mucho que hablar ya que creemos puede ser el mejor vino elaborado por esta bodega en toda su historia.

**Consumo recomendado:**

Corto y largo plazo (10 o más años), mejorará con el tiempo en botella.

**Temperatura de servicio:** Entre 16 y 18°C.

**Nota de Cata:**

Bonito color picota muy cubierto. Su aroma es potente con notas de fruta madura, hollejo y carácter de terruño. Muy elegante y complejo, de gran personalidad, con mucha fruta roja y negra, y especias dulces muy atractivas que armonizan el conjunto. En boca es intenso, concentrado y muy complejo, con notas minerales y frutales y con taninos sedosos de fruta bien madura perfectamente integrados. Un gran vino de Madrid, muy largo y persistente.

**Gastronomía:**

Vinos con este cuerpo y elegancia combinan perfectamente con asados de lechazo y cochinillo, carnes rojas de res grande, embutidos ibéricos y quesos curados además de tomarlo solo para deleite de nuestros sentidos.

**Datos Logísticos:**

	BOTELLA	CAJA
<b>CAPACIDAD</b>	75cl	6 botellas
<b>CÓDIGO EAN</b>	8420675366119	38420675366110
<b>LARGO</b>	8,6cm	34,0cm
<b>ANCHO</b>	8,6cm	26,5cm
<b>ALTO</b>	31,2cm	23,5cm
<b>PESO (aprox)</b>	1750g	11.200g

Cajas por palet (80 x 120): 10 cajas x 6 capas = 60