



MANU "Vino de Autor"

Es el único vino de autor que firma la Bodega Vinos Jeromín. La calidad de este vino y la gran aceptación nacional e internacional, le avalan por doquier. Surge de la más estricta selección de uva y el más esmerado cuidado en su elaboración, atendiendo cada momento de su gesta con el mayor de los mimos. El enólogo de la Bodega, D. Manuel Martínez ha puesto en este vino mucho más que su nombre, y en cada añada ofrece un producto no solo excepcional, sino lleno de esfuerzo y sentimiento.

Añada: 2019

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Subzona: Arganda

Denominación de Origen: "VINOS DE MADRID".

Variedad de la Uva: Syrah (85%) y otras.

Grado alcohólico: 15% vol.

Crianza: Durante 27 meses en barricas de roble francés (crianza variable cada añada).



Elaboración:

Elaboramos este vino tan especial con uvas de las variedades más nobles recolectadas a mano en parcelas seleccionadas con rendimientos nunca superiores a 2Kg por cepa. Estas condiciones junto con una esmerada y cuidada fermentación son las primeras claves de este gran vino.

Crianza:

La crianza de este vino variará cada año, igual que él. Manu permanece en barricas nuevas de roble francés de la más alta calidad, hasta que su creador estima que está en su punto óptimo de crianza. Los tostados de las barricas varían desde el tueste ligero hasta el medio-alto, según la variedad de uva, intentando aportar mayor complejidad al conjunto y adaptándose a las necesidades de cada una de las variedades que lo componen.

Embotellado:

El vino se embotelló bajo grandes controles de calidad y sanidad. El embotellado se realizó sin haberle sometido a ningún tipo de tratamiento por lo que puede, con el tiempo, dar lugar a algún tipo de precipitación natural. La partida de la añada 2019 consta de 4.284 botellas, tan especiales que esperamos degusten con el mismo agrado y cariño con el que se ha elaborado. Creemos que es un vino de los grandes y que nos deparará muchas alegrías.

Consumo recomendado:

Corto y largo plazo (10 o más años).

Temperatura de servicio: Entre 15 y 17°C.

Nota de cata:

Impresionante color rubí amoratado de capa muy alta con reflejos granate. Gran variedad de aromas frutuosos y minerales bien conjuntados con los magníficos aromas especiados y de madera que le ha aportado la exquisita barrica de roble francés donde ha hecho su crianza. En boca es intenso, concentrado y muy poderoso al mismo tiempo que sedoso complejo y elegante. Es un vino muy largo, de gran persistencia y personalidad.

Gastronomía:

Vinos con este cuerpo y estructura combinan perfectamente con asados de caza mayor y carnes rojas de res grande, al igual que con guisos importantes. Además, resulta exquisito para degustarlo solo, para deleite de nuestros sentidos, así como con postres dulces.

Datos logísticos:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675312116	38420675312117
LARGO	8,5 cm.	34,0cm
ANCHO	8,5 cm.	26,5cm
ALTO	32,5 cm.	23,5cm
PESO (aprox)	1.550 gr.	9.700 gr.

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