



PUERTA CERRADA Blanco Joven

Vinos Jeromín, en su empeño de popularizar la esencia más profunda de Madrid, lanzó al mercado la marca PUERTA CERRADA, como homenaje a este céntrico y castizo lugar de Madrid, que ha desarrollado un papel singular en la historia de la ciudad. 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: 2022

Denominación de Origen: "Vinos de Madrid".

Zona de Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)

Variedad de la Uva: Malvar y Airén.

Grado alcohólico: 12,5% 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 y es perfecto para el aperitivo.

Datos logísticos:



	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	12 botellas
CÓDIGO EAN	8420675187158	48420675187156
LARGO	7,2cm	31,0cm
ANCHO	7,2cm	23,0cm
ALTO	30,0cm	31,0cm
PESO (aprox)	1170g	14500g

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